叶兴阳

双语音标有声读物



双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者： *叶兴阳*

内容来源： *公共领域英文原著*

适用对象： *英语学习者、教师、研究者*

版本日期： *2025 年*

目录

共 4 个章节

1. 卡其色怪咖书(the Khaki Kook Book) 000001

2. 卡其色怪咖书(the Khaki Kook Book) 000002

3. 卡其色怪咖书(the Khaki Kook Book) 000003

4. 卡其色怪咖书(the Khaki Kook Book) 000004

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

[ðə; ði]
THE
这

这

['kɑːki] [kuːk] [bʊk]
KHAKI KOOK BOOK
卡其色 疯子 书

卡其色烹饪书

[ə; eɪ] [kə'lekʃ(ə)n] [ɒv; əv][ə; eɪ] ['hʌndrəd] [tʃiːp] [ænd; ənd]
A Collection of a Hundred Cheap and
一个 收藏 的 一个 百 便宜的 和

一百种廉价商品的合集

['præktɪkl] ['resəpɪz] ['məʊstli][frɒm; frəm]
Practical Recipes Mostly from
实际的 食谱 大多 从

实用食谱，主要来自

[ˌhɪndʊ'stæn] .
Hindustan .
印度斯坦 .

印度斯坦。

[baɪ]
By
经过

经过

['meəri] ['kenədi] [kɔː(r)]
MARY KENNEDY CORE
玛丽 肯尼迪 核

玛丽·肯尼迪核心

[bɑː'reɪliː] , ['ɪndiə] .
Bareilly , India .
巴雷利 , 印度 .

印度巴雷利。

['prɪntɪd] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] ['ɔːθə(r)]
Printed for the Author
打印 为了 这 作者

作者供稿

[baɪ]
by
经过

经过

[ðə; ði] ['æbiŋdən] [pres]
THE ABINGDON PRESS
这 阿宾顿 按

阿宾顿出版社

['kɒpiraɪt] , - , [baɪ]
Copyright , 1917 , by
版权 , - , 经过

版权所有，1917 年，作者

['meəri] ['kenədi] [kɔː(r)] . [[θriː]]
Mary Kennedy Core . [3]
玛丽 肯尼迪 核 . [3]

玛丽·肯尼迪·科尔。[3]

['prefəs] .
Preface .
前言 .

前言。

[waɪ] [ðɪs] ['lɪt(ə)l] [bʊk] .
WHY THIS LITTLE BOOK .
为什么 这 小的 书 .

为什么是这本小书?

[ə'baʊt] [ten] [j'iəz] [ə'gəʊ][ðə; ði][aɪ'dɪə][ɒv; əv] ['raɪtɪŋ] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [kʊk] [bʊk] [hæd; həd][ɪts] [bɜːθ] .
About ten years ago the idea of writing a little cook book had its birth .
关于 十 年 前 这 主意 的 写作 一个 小的 厨师 书 有 它是 出生 .

大约十年前，我萌生了编写一本小型烹饪书的想法。

[wiː; wi][wɜː(r); wə(r)][ɪn][æl'mɔːrə] [ðæt] ['sʌmə(r)] .
We were in Almora that summer .
我们 是 在 阿尔莫拉 那 夏天 .

那年夏天我们在阿尔莫拉。

[æl'mɔːrə][ɪz][ə; eɪ]['steɪʃ(ə)n][fɑː(r)][ʌp][ɪn][ðə; ði] [ˌhɪmə'leɪəz] ,
Almora is a station far up in the Himalayas ,
阿尔莫拉 是 一个 车站 远的 向上 在 这 喜马拉雅山 ,

阿尔莫拉是喜马拉雅山脉深处的一个车站。

[ə; eɪ] [kliːn] ['lɪt(ə)l][bə'zɑː(r)][英 ['nesl] 美 ['nesl]][æt; ət][ðə; ði] [fʊt] [ɒv; əv] [ɪn'kloʊzɪŋ] ['maʊntənz] .
a clean little bazaar nestles at the foot of enclosing mountains .
一个 干净的 小的 市场 雀巢 在 这 脚 的 封闭 山脉 .

一个干净整洁的小集市静静地坐落在群山脚下。

['dɒtɪŋ] [ðə; ði]['diːəʊˌdɑː(r)] - ['kʌvəd] [sləʊps] [ɒv; əv] [ðiːz] ['maʊntənz] [ɑː(r); ə(r)][ðə; ði] [ˌpɪktʃə'resk]
Dotting the deodar - covered slopes of these mountains are the picturesque
点缀 这 雪松 - 涵盖 连续下坡 的 这些 山脉 是 这 如画
['bʌŋgələuz] [ɒv; əv][ðə; ði][ˌjʊərə'piːən] ['rezɪdənts] ,
bungalows of the European residents ,
平房 的 这 欧洲的 居民 ,

在这些山坡上，覆盖着雪松的山坡上，点缀着欧洲居民风景如画的平房。

[waɪl] ['taʊərɪŋ] [ə'bʌv] [ænd; ənd]['əʊvə(r)][ɔːl][ɑː(r); ə(r)][ðə; ði] ['glɪsnɪŋ] [piːks] [ɒv; əv][ðə; ði][ɪ'tɜːn(ə)l]
while towering above and over all are the glistening peaks of the eternal
尽管 参天 多于 和 超过 全部 是 这 闪闪发光 高峰 的 这 永恒
[snoʊz] .
snows .
雪 .

而巍峨耸立于万物之上的，是闪闪发光的永恒雪峰。

[wiː; wi] [lʌv] [tuː; tə] [θɪŋk] [ɒv; əv] [ðɪs] [pə'tɪkjələ(r)] ['sʌmə(r)] , [fɔː(r); fə(r)] - [sɪŋ] [wɒz; wəz] [wɪð]
We love to think of this particular summer , for Lilavate Singh was with
我们 爱 到 思考 的 这 特别的 夏天 , 为了 - 辛格 曾是 和
[ˌjuː 'es] .
us .
我们 .

我们很喜欢回想起那个特别的夏天，因为莉拉瓦特·辛格和我们在一起。

[ðə; ði] [θɔːt] [ɒv; əv][hɜː(r); hə(r)][ˈɔːlweɪz] [brɪŋz] [help][ænd; ənd][ˌɪnspəˈreɪʃ(ə)n] .
The thought of her always brings help and inspiration .
这 想法 的 她 总是 带来 帮助 和 灵感 .

想起她总能给我带来帮助和灵感。

[wʌn] [deɪ] [ʃiː; ʃi] [prɪˈpeəd] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] [kraʊd] [ɒv; əv][ˌjuː ˈes][ə; eɪ] [ˈtɪfɪn] [ɒv; əv] [dɪˈlɪʃəs] [ˌhɪndʊˈstæni] [fuːd] .
One day she prepared for the crowd of us a tiffin of delicious Hindustani food .
一 天 她 准备 为了 这 人群 的 我们 一个 午餐盒 的 可口的 印度斯坦 食物 .

有一天，她为我们这群人准备了一份美味的印度斯坦美食。

[ðæt] [ˌɑːftəˈnuːn] [waɪl] [wiː; wi][wɜː(r); wə(r)] [ˈsɪtɪŋ] [ˈʌndə(r)][ðə; ði] [ʃeɪd] [ænd; ənd] [ˈfreɪgrəns] [ɒv; əv] [ðə; ði][ˈdiːəʊˌdɑː(r)] [triːz] ,
That afternoon while we were sitting under the shade and fragrance of the deodar trees ,
那 下午 尽管 我们 是 坐着 在下面 这 阴影 和 香味 的 这 雪松 树木 ,

那天下午，我们坐在雪松树荫下，享受着雪松的芬芳。

[wiː; wi] [preɪzd] [ðə; ði] [ˈtɪfɪn] .
we praised the tiffin .
我们 赞扬 这 午餐盒 .

我们称赞了这顿饭。

[bɪˈfɔː(r)][wiː; wi] [njuː] [ˌaɪ ˈtiː][wiː; wi][wɜː(r); wə(r)] [ˈplænɪŋ] [[fɔːr]]
Before we knew it we were planning [4]
前 我们 知道 它 我们 是 规划 [4]

我们还没反应过来，就开始计划了[4]

[ə; eɪ] [kʊk] [bʊk] .
a cook book .
一个 厨师 书 .

一本烹饪书。

[ˌaɪ ˈtiː][wɒz; wəz][tuː; tə][biː; bi][ə; eɪ][dʒɔɪnt][əˈfeə(r)][ɒv; əv][ˌhɪndʊˈstæni][ænd; ənd] [ˈɪŋglɪʃ] [ˈdɪʃɪz] ,
It was to be a joint affair of Hindustani and English dishes ,
它 曾是 到 是 一个 联合的 事务 的 印度斯坦 和 英语 菜肴 ,

这将是一场融合印度斯坦菜肴和英国菜肴的盛宴。

[ænd; ənd] [mɪs] [siŋ] [wɒz; wəz][tuː; tə][biː; bi][rɪˈspɒnsəb(ə)l][fɔː(r); fə(r)][ðə; ði][ˌhɪndʊˈstæni] [pɑːt] [ɒv; əv] [ˌaɪ ˈtiː] .
and Miss Singh was to be responsible for the Hindustani part of it .
和 错过 辛格 曾是 到 是 负责任的 为了 这 印度斯坦 部分 的 它 .

而辛格小姐则负责其中的印度斯坦语部分。

[ˈaʊə(r)][ɪnˈθjuːziæzəm] [gruː] .
Our enthusiasm grew .
我们的 热情 生长 .

我们的热情日益高涨。

[fɔː(r); fə(r)] [θriː] [ɔː(r)][fɔː(r)] [deɪz] [wiː; wi] [tɔːkt] [ɒv; əv] [ˈnʌθɪŋ] [els] .
For three or four days we talked of nothing else .
为了 三 或者 四 天 我们 谈话 的 没有什么 别的 .

整整三四天，我们除了谈论这件事什么也没谈。

[wiː; wi] [ɪkˈsperɪmentɪd] , [wiː; wi] [plænd] ; [wiː; wi] [driːmd] , [wiː; wi] [rəʊt] .
We experimented , we planned ; we dreamed , we wrote .
我们 实验 , 我们 计划 ; 我们 梦见 , 我们 写道 .

我们尝试，我们计划；我们梦想，我们写作。

[bʌt; bət][ə'læs] !
But alas !
但 唉 !

但是，唉！

['ʌðə(r)] [θɪŋz] [suːn] [θrʌst] [ðəm'selvz] [ə'pɒn][ˌjuː 'es] ,
other things soon thrust themselves upon us ,
其他 事物 很快 推力 他们自己 之上 我们 ,

其他事情很快又接踵而至，

[ænd; ənd]['aʊə(r)] [ʌn'fɪnɪʃt] [kʊk] [bʊk] [wɒz; wəz] ['pɪdʒɪn] - [həʊld] [fɔː(r); fə(r)] [j'iəz] [ænd; ənd] [j'iəz] .
and our unfinished cook book was pigeon - holed for years and years .
和 我们的 未完成 厨师 书 曾是 鸽子 - 有孔的 为了 年 和 年 .

我们那本未完成的食谱被束之高阁多年。

[ænd; ənd][ˌaɪ 'tiː][ɪz][nɒt] [naʊ] [wɒt] [ˌaɪ 'tiː] [wʊd] [hæv; həv] [biːn] [ɪf] ['fɪnɪʃt] [ðen] .
And it is not now what it would have been if finished then .
和 它 是 不是 现在 什么 它 会 有 到过 如果 完成的 然后 .

而它现在的样子，与如果当时完工后的样子已经截然不同了。

['meni] [ɒv; əv][ðə; ði]['resəpɪz] , [haʊ'evə(r)] , [ɑː(r); ə(r)] [ðəʊz] [ðæt] [mɪs] [siŋ] [geɪv] [ˌjuː 'es] [ðen] .
Many of the recipes , however , are those that Miss Singh gave us then .
许多 的 这 食谱 , 然而 , 是 那些 那 错过 辛格 给予 我们 然后 .

然而，其中许多食谱都是辛格小姐当时给我们的。

[sʌm; səm][ɒv; əv][ðem; ðəm][ʃiː; ʃi] [mait] [nɒt] ['rekəgnaɪz] , [fɔː(r); fə(r)] [ðeɪ] [hæv; həv] [bɪ'kʌm] [kwaɪt]
Some of them she might not recognize , for they have become quite
一些 的 他们 她 可能 不是 认出 , 为了 他们 有 变得 相当
[ə'merɪkənaɪzd] ,
Americanized ,
美国化 ,

她可能认不出他们中的一些人，因为他们已经非常美国化了。

[bʌt; bət] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [hɜːz] [ˌnevəðə'les] ,
but they are hers nevertheless ,
但 他们 是 她的 尽管如此 ,

但无论如何，它们都是她的。

[ænd; ənd][ai] [həʊp] [ðæt] [juː; jʊ] [wɪl] [nɒt]['əʊnli][traɪ][ðem; ðəm][ænd; ənd][ɪn'dʒɔɪ][ðem; ðəm] ,
and I hope that you will not only try them and enjoy them ,
和 我 希望 那 你 将要 不是 仅有的 尝试 他们 和 享受 他们 ,

我希望你们不仅会尝试它们，还会喜欢它们。

[bʌt; bət] [ðæt] [ðeɪ] [wɪl] [help] [juː; jʊ][tuː; tə] [sɒlv] [sʌm; səm][ɒv; əv][ðə; ði]['prɔːbləmz][ɒv; əv] ['lɪvɪŋ]
but that they will help you to solve some of the problems of living
但 那 他们 将要 帮助 你 到 解决 一些 的 这 问题 的 活的
[ænd; ənd] ['gɪvɪŋ] [wɪtʃ] [ɑː(r); ə(r)] [kən'frʌntɪŋ] [ˌjuː 'es][ɔːl] [ðiːz] [deɪz] .
and giving which are confronting us all these days .
和 给予 哪个 是 面对 我们 全部 这些 天 .

但它们将帮助你解决如今我们所有人面临的一些生活和奉献方面的问题。

[ai][hæv; həv][təʊld] [ðɪs] ['stɔːri] [bɪ'fɔː(r)] , [bʌt; bət][ˌaɪ 'tiː][fɪts][ɪn] [wel] [hɪə(r)] .
I have told this story before , but it fits in well here .
我 有 讲述 这 故事 前 , 但 它 适合 在 出色地 这里 .

我以前讲过这个故事，但它在这里也很适用。

[ə; eɪ]['leɪdi][ɪn]['ɪndiə] [wʌns][hæd; həd][æn; ən] ['aɪə] ,
A lady in India once had an ayah ,
一个 女士 在 印度 一次 有 一个 亚亚 ,

印度一位女士曾经雇佣过一位保姆，

[huː] [frɒm; frəm] ['mɔːnɪŋ] [ʌn'tɪl] [naɪt] [sæŋ] [ðə; ði] [seɪm] [sæd] [sɒŋ] [æz; əz][ʃiː; ʃi] [wʊd] [wiːl] [ðə; ði]
who from morning until night sang the same sad song as she would wheel the
WHO 从 早晨 直到 夜晚 唱 这 相同的 伤心 歌曲 作为 她 会 车轮 这
['beɪbi][ɪn][ɪts]['lɪt(ə)l][gəʊ] - [kɑːt] [ʌp] [ænd; ənd] [daʊn] [ðə; ði]['mændəl][ɔː(r)] ['draɪvweɪ] ;
baby in its little go - cart up and down the mandal or driveway ;
婴儿 在 它是 小的 去 - 大车 向上 和 向下 这 曼达尔 或者 车道 ;

她从早到晚都唱着同一首悲伤的歌，一边推着婴儿车在村落或车道上来回走动；

[æz; əz][ʃiː; ʃi] [wʊd] [ˌenə'dʒetɪkli] [dʒʌmp][ˌaɪ 'tiː] [ʌp] [ænd; ənd] [daʊn] ; [æz; əz][ʃiː; ʃi] [wʊd] ['leɪzɪli][pæt]
as she would energetically jump it up and down ; as she would lazily pat
作为 她 会 精力充沛地 跳 它 向上 和 向下 ; 作为 她 会 懒洋洋 拍
[ˌaɪ 'tiː][tuː; tə] [sliːp] ,
it to sleep ,
它 到 睡觉 ,

她会精力充沛地把它跳上跳下；她会懒洋洋地拍打它哄它入睡。

['ɔːlweɪz] [ænd; ənd]['evə(r)][ʃiː; ʃi][kʊd; kəd][biː; bi] [hɜːd] ['tʃɑːntɪŋ] ['pleɪntɪvli] , " [kiː] [ə; eɪ][keɪ 'iː] [weɪst]
always and ever she could be heard chanting plaintively , " Ky a ke waste
总是 和 曾经 她 可以 是 听到 吟唱 哀怨地 , " 肯塔基州 一个 ke 浪费
,
,
,

人们总是能听到她哀怨地吟唱着：“Ky a ke waste，

[kiː] [ə; eɪ][keɪ 'iː] [weɪst] , [pet][keɪ 'iː] [weɪst] , [pet][keɪ 'iː] [weɪst] .
Ky a ke waste , pet ke waste , pet ke waste .
肯塔基州 一个 ke 浪费 , 宠物 ke 浪费 , 宠物 ke 浪费 .

我是废物，我是废物，我是废物。

" [ðə; ði] ['leɪdiz] [ˌkjʊəri'ɒsəti][wɒz; wəz] [ə'raʊzd] .
" The lady's curiosity was aroused .
" 这 女士的 好奇心 曾是 被唤醒 .

“这位女士的好奇心被激发了。”

[ðə; ði] [[faɪv]]
The [5]
这 [5]

[5]

[wɜːdz] [wɜː(r); wə(r)]['sɪmp(ə)l] [ɪ'nʌf] , [bʌt; bət] [ðeɪ] [hæd; həd][nəʊ] [sens] : " [fɔː(r); fə(r)] [waɪ] ?
words were simple enough , but they had no sense : " For why ?
字 是 简单的 足够的 , 但 他们 有 不 感觉 : " 为了 为什么 ?

文字很简单，但却毫无意义：“为什么？”

[fɔː(r); fə(r)] [waɪ] ?
For why ?
为了 为什么 ?

为什么？

[fɔː(r); fə(r)] [waɪ] ?
For why ?
为了 为什么 ?

为什么？

[fɔː(r); fə(r)] ['stʌmək] !
For stomach !
为了 胃 !

为了胃！

[fɔː(r); fə(r)] ['stʌmək] !
For stomach !
为了 胃 !

为了胃！

[fɔ:(r); fə(r)] ['stʌmək] ! " [weɪld] [ðə; ði] ['aɪə] .
For stomach ! " wailed the ayah .
为了 胃 ! " 哀嚎 这 亚亚 .

"肚子疼！"保姆哀嚎道。

[dɪ'zaɪərɪŋ][tu:; tə] [nəʊ] [wɒt] [wɒz; wəz][fɔ:(r); fə(r)] [waɪ] , [ænd; ənd] [wɒt] [wɒz; wəz][fɔ:(r); fə(r)] ['stʌmək] [wʌn] [deɪ] ,
Desiring to know what was for why , and what was for stomach one day ,
渴望 到 知道 什么 曾是 为了 为什么 , 和 什么 曾是 为了 胃 一 天 ,

有一天，我渴望知道什么是为了什么，什么是为了我的胃。

[ðə; ði]['leɪdi] [kɔ:ld] [ðə; ði] ['aɪə] [tu:; tə][hɜ:(r); hə(r)][ænd; ənd] [sɔ:t] [ðə; ði] [ɪnˌtɜ:prə'teɪʃ(ə)n] [ˌðeər'ɒv] .
the lady called the ayah to her and sought the interpretation thereof .
这 女士 称为 这 亚亚 到 她 和 寻求 这 解释 其中 .

那位女士把经文拿给她听，请她解释经文的含义。

" [ðɪs] [ɪz][ðə; ði] ['mi:nɪŋ] , [əʊ] [mem]['sɑ:hɪbə] , " [sed] [ðə; ði] ['aɪə] : " [waɪ] [du:; də][wi:; wi][lɪv; laɪv] ?
" This is the meaning , Oh mem sahiba , " said the ayah : " Why do we live ?
" 这 是 这 意义 , 哦 内存 萨希巴 , " 说 这 亚亚 : " 为什么 做 我们 居住 ?

"这就是它的含义，哦，我的丈夫,"教士说："我们活着是为了什么？"

[wɒt] [ɪz][ðə; ði] ['mi:nɪŋ] [ɒv; əv]['aʊə(r)] [ɪg'zɪstəns] ?
What is the meaning of our existence ?
什么 是 这 意义 的 我们的 存在 ?

我们存在的意义是什么?

[tu:; tə] [fɪl] ['aʊə(r)] ['stʌməks] , [tu:; tə] [fɪl] ['aʊə(r)] ['stʌməks] .
To fill our stomachs , to fill our stomachs .
到 充满 我们的 胃 , 到 充满 我们的 胃 .

为了填饱肚子，为了填饱肚子。

" [ju:; jʊ] [meɪ] [smaɪl] [æt; ət] [ðɪs] [ænd; ənd] [fi:l] ['sɒri] [fɔ:(r); fə(r)][ðə; ði][pɔ:(r); pʊə(r)] [bɪ'naɪtɪd] ['hɪndu:; ˌhɪn'du:] ,
" You may smile at this and feel sorry for the poor benighted Hindu ,
" 你 可能 微笑 在 这 和 感觉 对不起 为了 这 贫穷的 夜幕降临 印度教徒 ,

你或许会对此一笑置之，并为那些愚昧无知的印度教徒感到惋惜，

[hu:] [hæz; həz] [sʌtʃ] [ə; eɪ] [ləʊ] [aɪ'di:əl][ɒv; əv][ðə; ði] ['mi:nɪŋ] [ɒv; əv][laɪf] ,
who has such a low ideal of the meaning of life ,
WHO 有 这样的 一个 低的 理想的 的 这 意义 的 生活 ,

对人生意义抱有如此低下理想的人，

[bʌt; bət]['ɑ:ftə(r)][ɔ:l][wi:; wi] ['kænɒt] [ɪg'nɔ:(r)][ðə; ði][fækt] [ðæt] [wi:; wi][mʌst; məst] [i:t] ,
but after all we cannot ignore the fact that we must eat ,
但 后 全部 我们 不能 忽略 这 事实 那 我们 必须 吃 ,

但归根结底，我们不能忽视我们必须吃饭这个事实。

[ænd; ənd] [ðæt] [mʌtʃ] [æz; əz][wi:; wi] [dɪs'laɪk][tu:; tə] [ək'nɒlɪdʒ] [ˌaɪ 'ti:] ,
and that much as we dislike to acknowledge it ,
和 那 很多 作为 我们 不喜欢 到 承认 它 ,

尽管我们不愿承认，

[wi:; wi][ɑ:(r); ə(r)] [kəm'peld] [tu:; tə] [θɪŋk] [ə; eɪ] [greɪt] [di:l] [ə'baʊt] ['fɪlɪŋ] ['aʊə(r)] ['stʌməks] .
we are compelled to think a great deal about filling our stomachs .
我们 是 被迫 到 思考 一个 伟大的 交易 关于 填充 我们的 胃 .

我们不得不经常思考如何填饱肚子。

[ðɪs] [ɪz] [ɪ'speʃəli] [truː] [ðiːz] [deɪz] , [wen] [praisiz][hæv; həv] [sɔːrd] [ænd; ənd] [sɔːrd] [ænd; ənd]
This is especially true these days , when prices have soared and soared and
这 是 尤其 真的 这些 天 , 什么时候 价格 有 飙升 和 飙升 和
['teɪkən] [ə'lɒŋ] [wɪð] [ðem; ðəm] ,
taken along with them ,
已采取 沿着 和 他们 ,

如今物价飞涨，这种情况尤为如此。

[fɑː(r)] [aʊt] [ɒv; əv] [ðə; ði] [riːtʃ] [ɒv; əv] ['meni] [ɒv; əv] [ˌjuː 'es] ,
far out of the reach of many of us ,
远的 出去 的 这 抵达 的 许多 的 我们 ,

远远超出我们许多人的能力范围，

['sɜːt(ə)n] ['ɑːtɪk(ə)lz] [ɒv; əv] [fuːd] [wɪtʃ] [wiː; wi] [ˌhɪətu'fɔː(r)] [hæv; həv] ['ɔːlweɪz] [felt] [wɜː(r); wə(r)] [kwaɪt]
certain articles of food which we heretofore have always felt were quite
肯定 文章 的 食物 哪个 我们 此前 有 总是 毛毡 是 相当
['nesəsəri] [tuː; tə] [ˌjuː 'es] .
necessary to us .
必要的 到 我们 .

某些我们以前一直认为对我们来说非常必要的食品。

[ðə; ði] ['mɪʃən(ə)ri] [ɒn] ['fɜːləʊ] [ɪz] ['nætʃ(ə)rəli] [rɪ'gɑːdɪd] [æz; əz] [ə; eɪ] ['bjʊərəʊ] [ɒv; əv] [ˌɪnfə'meɪʃ(ə)n]
The missionary on furlough is naturally regarded as a bureau of information
这 传教士 在 休假 是 自然 认为 作为 一个 局 的 信息
[rɪ'gɑːdɪŋ] [ðə; ði] [lænd] [weə(r)] [hiː; hi] [hæz; həz] [lɪvd; 'laɪvd] [ænd; ənd] [wɜːkt] .
regarding the land where he has lived and worked .
关于 这 土地 在哪里 他 有 居住地 和 工作 .

休假中的传教士自然被视为他生活和工作过的地方的信息来源。

['meni] [ɑː(r); ə(r)] [ðə; ði] ['kwestʃənz] [ɑːskt] .
Many are the questions asked .
许多 是 这 问题 问 .

人们提出了很多问题。

[ðiːz] ['kwestʃənz] [ɑː(r); ə(r)] [ɪn'kluːsɪv] [ɒv; əv] [laɪf] [ænd; ənd] [ɪk'spɪəriəns] [ɪn] ['dʒen(ə)rəl] ,
These questions are inclusive of life and experience in general ,
这些 问题 是 包容性 的 生活 和 经验 在 一般的 ,

这些问题涵盖了生活的方方面面，包括人生经历。

[bʌt; bət] [ɪn] [pə'tɪkjələ(r)] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [rɪ'gɑːdɪŋ] [ðə; ði] [fuːd] .
but in particular they are regarding the food .
但 在 特别的 他们 是 关于 这 食物 .

但他们尤其关注食物方面。

" [wɒt] [duː; də] [juː; jʊ] [iːt] [ðeə(r)] ?
" What do you eat there ?
" 什么 做 你 吃 那里 ?

你们在那里吃什么?

[duː; də] [juː; jʊ] [get] [miːt] [[sɪks]]
Do you get meat [6]
做 你 得到 肉 [6]

你们有肉吗[6]

[ðeə(r)] ?
there ?
那里 ?

那里?

[wɒt] [kaɪnd] [ɒv; əv] ['vedʒtəb(ə)lz] [grəʊ] [ðeə(r)] ?
What kind of vegetables grow there ?
什么 种类 的 蔬菜 生长 那里 ?

那里生长哪些蔬菜?

[wɒt] [ə'baʊt] [ðə; ði] [fruːt] [ɒv; əv] ['ɪndiə] ?
What about the fruit of India ?
什么 关于 这 水果 的 印度 ?

印度的水果呢?

[waɪ] [doʊnt] ['miʃənəriz] [duː; də] [ðeə(r)] [əʊn] ['kʊkɪŋ] ?
Why don't missionaries do their own cooking ?
为什么 不 传教士 做 他们的 自己的 烹饪 ?

为什么传教士不自己做饭?

[duː; də] [ðə; ði] [kʊks] [ðeə(r)] [kʊk] [wel] ?
Do the cooks there cook well ?
做 这 厨师 那里 厨师 出色地 ?

那里的厨师厨艺好吗?

[ɑːrnt] [juː; jʊ] ['ɔːlweɪz] [glæd] [tuː; tə] [get] [bæk] [tuː; tə] [ðə; ði] [fuːd] [ɪn] [ə'merɪkə] ?
Aren't you always glad to get back to the food in America ?
不是 你 总是 高兴的 到 得到 后退 到 这 食物 在 美国 ?

难道你不总是很高兴能回到美国吃到那里的食物吗?

" [ðiːz] [ænd; ənd] ['sɪmələ(r)] ['kwestʃənz] [ɑː(r); ə(r)] [ʃʊə(r)] [tuː; tə] [biː; bi] [ɑːskt] [ðə; ði] ['mɪʃən(ə)ri] [ænd; ənd] ['ʌðə(r)z] [huː] [hæv; həv] [lɪvd; 'laɪvd] [ɪn] ['fɒrən] ['kʌntriz] .
" These and similar questions are sure to be asked the missionary and others who have lived in foreign countries .
" 这些 和 相似的 问题 是 当然 到 是 问 这 传教士 和 其他的 WHO 有 居住地 在 外国的 国家 .

"这些以及类似的问题肯定会被传教士和其他在国外生活过的人问到。"

['fiːlɪŋ] [ʃʊə(r)] [ðæt] ['evribɒdi] ['wɒnts] [tuː; tə] [nəʊ] [ðiːz] ['veri] [θɪŋz] [ə'baʊt] ['ɪndiə] ,
Feeling sure that everybody wants to know these very things about India ,
感觉 当然 那 大家 想要 到 知道 这些 非常 事物 关于 印度 ,

确信每个人都想了解关于印度的这些事情,

[ˌaɪ 'tiː] [mait] [biː; bi] [wel] [dʒʌst] [hɪə(r)] [tuː; tə] ['ɑːnsə(r)] [sʌm; səm] [ɒv; əv] [ðiːz] ['kwestʃənz] .
it might be well just here to answer some of these questions .
它 可能 是 出色地 只是 这里 到 回答 一些 的 这些 问题 .

或许我来这里就是为了回答其中的一些问题。

[ɪn] [rɪ'gɑːd] [tuː; tə] [ðə; ði] [miːt] [ɪn] ['ɪndiə] : [ðə; ði] [ˌhin'duː] [ɑː(r); ə(r)] [ˌvedʒɪ'teəriːənz] ,
In regard to the meat in India : The Hindus are vegetarians ,
在 看待 到 这 肉 在 印度 : 这 印度教徒 是 素食者 ,

关于印度的肉类问题:印度教徒是素食主义者,

[bʌt; bət] [ðə; ði] [məʊ'hæmədən; mə'hæmədən] [ɑː(r); ə(r)] [greɪt] [miːt] ['iːtə(r)] .
but the Mohammedans are great meat eaters .
但 这 穆罕默德人 是 伟大的 肉 食客 .

但穆斯林是十足的肉食者。

[səʊ] [ɑː(r); ə(r)] [ðə; ði] ['ɪŋglɪʃ] .
So are the English .
所以 是 这 英语 .

英国人也是如此。

[miːt] [kæn; kən] [biː; bi] [hæd; həd] ['ɔːlməʊst] ['evri] [pleɪs] .
Meat can be had almost every place .
肉 能 是 有 几乎 每一个 地方 .

几乎到处都能吃到肉。

[ðə; ði] [kaɪnd] [ɒv; əv] [miːt] ['difəz] [mʌtʃ] [ɪn] [ləʊ'kæləti] .
The kind of meat differs much in locality .
这 种类 的 肉 不同 很多 在 地点 .

不同地区的肉类种类差异很大。

['tʃɪkɪnz] [kæn; kən][biː; bi] [əb'teɪnd] ['eniweə(r)] .
Chickens can be obtained anywhere .
鸡 能 是 获得 任何地方 .

鸡随处可得。

[ðə; ði]['ɪndiən] [kɒk] [ɪz] [smɔːl] [ɒv; əv] [hed] [ænd; ənd] [lɒŋ] [ɒv; əv][leg] ,
The Indian cock is small of head and long of leg ,
这 印度 公鸡 是 小的 的 头 和 长的 的 腿 ,

印度公鸡头小腿长。

[ʃrɪl] [ɒv; əv] [vɔɪs] [ænd; ənd][bəʊld][ɪn]['spɪrɪt] .
shrill of voice and bold in spirit .
尖锐 的 嗓音 和 大胆的 在 精神 .

嗓音尖锐，胆识过人。

[ðə; ði]['ɪndiən] [hen][ɪz] [ʃaɪ] [ænd; ənd][waɪld] , [bʌt; bət] [gɪvz] ['plenti] [ɒv; əv] [smɔːl] , ['delɪkətli] - ['fleɪvəd]
The Indian hen is shy and wild , but gives plenty of small , delicately - flavored
这 印度 母鸡 是 害羞的 和 荒野 , 但 给予 很多 的 小的 , 轻柔地 - 调味
[egz] .
eggs .
鸡蛋 .

印度母鸡害羞而野性十足，但能产下大量小而味道鲜美的鸡蛋。

[ɒn] [ðə; ði] [həʊl] , [ə'saɪd][frɒm; frəm][ə; eɪ] [fjuː] [ˌɪdiːəʊ'sɪŋkrəsiːz] , [ðə; ði]['ɪndiən] [faʊl] [ɪz] ['veri]
On the whole , aside from a few idiosyncrasies , the Indian fowl is very
在 这 所有的 , 旁边 从 一个 很少 特质 , 这 印度 鸡 是 非常
[ˌsætɪs'fæktəri] .
satisfactory .
令人满意的 .

总的来说，除了少数特殊之处外，印度鸡非常令人满意。

[ɪn] [lɑːdʒ] ['sɪtɪz] [laɪk] [bɒm'beɪ] , [kæl'kʌtə] , ['lʌknau] , [mə'dræs; mə'drɑːs] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . ,
In large cities like Bombay , Calcutta , Lucknow , Madras , etc . ,
在 大的 城市 喜欢 孟买 , 加尔各答 , 勒克瑙 , 马德拉斯 , ETC . ,
[weə(r)] [ðeə(r)][ɪz][ə; eɪ] [lɑːdʒ] ['ɪŋglɪʃ] [ˌpɒpju'leɪʃ(ə)n] ,
where there is a large English population ,
在哪里 那里 是 一个 大的 英语 人口 ,

在孟买、加尔各答、勒克瑙、马德拉斯等拥有大量英语人口的大城市，

['eni] [kaɪnd][ɒv; əv] [miːt] [meɪ] [biː; bi] [əb'teɪnd] .
any kind of meat may be obtained .
任何 种类 的 肉 可能 是 获得 .

可以获得任何种类的肉。

[ɪn]['ʌðə(r)]['pleɪsɪz]['əʊnli][gəʊt] [miːt] [kæn; kən][biː; bi] [əb'teɪnd] .
In other places only goat meat can be obtained .
在 其他 地方 仅有的 山羊 肉 能 是 获得 .

其他地方只能买到羊肉。

[ðɪs] [ɪz] [ɪ'speʃəli] [truː] [ɪn] ['meni] [hɪl] ['steɪʃnz] .
This is especially true in many hill stations .
这 是 尤其 真的 在 许多 爬坡道 车站 .

这种情况在许多山区度假胜地尤为如此。

['iːv(ə)n][ɪn] [smɔːl] ['pleɪsɪz] , [ɪf] [ðeə(r)] ['hæpənz] [tuː; tə][biː; bi][ə; eɪ] [lɑːdʒ] [məʊ'hæmədən; mə'hæmədən]
Even in small places , if there happens to be a large Mohammedan
甚至 在 小的 地方 , 如果 那里 发生 到 是 一个 大的 穆罕默丹
[ˌpɒpju'leɪʃ(ə)n] ,
population ,
人口 ,

即使在小地方，如果恰好有大量的穆斯林人口，

[gʊd] [biːf] [ænd; ənd] ['mʌtn] [kæn; kən][biː; bi] [əb'teɪnd] [ɪn][ðə; ði][kəʊld] ['weðə(r)] ,
good beef and mutton can be obtained in the cold weather ,
好的 牛肉 和 羊肉 能 是 获得 在 这 寒冷的 天气 ，

即使在寒冷的天气里也能买到优质的牛肉和羊肉。

[ænd; ənd][ɪn] ['meni] ['lɑːdʒə(r)]['pleɪsɪz] [weə(r)] [ðeə(r)][ɑː(r); ə(r)] [fjuː] [['sɛvən]]
and in many larger places where there are few [7]
和 在 许多 更大的 地方 在哪里 那里 是 很少 [7]

在许多较大的地方，数量很少[7]

[məʊ'hæmədən; mə'hæmədən][nəʊ] [miːt] [ɒv; əv] ['eni] [kaɪnd][ɪz][tuː; tə][biː; bi] [faʊnd] [ɪk'septɪŋ] ['tʃɪkɪn] ,
Mohammedans no meat of any kind is to be found excepting chicken ,
穆罕默德人 不 肉 的 任何 种类 是 到 是 成立 除外 鸡 ，

除了鸡肉之外，穆斯林看不到任何其他种类的肉类。

[ænd; ənd][wʌn]['juːʒuəli; 'juːʒəli][hæz; həz][tuː; tə] [reɪz] [ðem; ðəm][hɪm'self] .
and one usually has to raise them himself .
和 一 通常 有 到 增加 他们 他自己 .

而且通常需要自己抚养。

[miːt] [ɪz] [tʃiːp] [ɪn]['ɪndiə] .
Meat is cheap in India .
肉 是 便宜的 在 印度 .

印度的肉类很便宜。

[ɪn'diːd] , [ɪn][sʌm; səm]['pleɪsɪz] [biːf] [kæn; kən][biː; bi] [bɔːt] [fɔː(r); fə(r)] [tuː] [sents] [ə; eɪ] [paʊnd] .
Indeed , in some places beef can be bought for two cents a pound .
的确 ， 在 一些 地方 牛肉 能 是 买 为了 二 分 一个 磅 .

的确，在某些地方，牛肉每磅只需两美分就能买到。

[haʊ'evə(r)] , [ˌaɪ 'tiː][ɪz][nɒt][səʊ] [gʊd] [æz; əz][ɪz][ðə; ði] [biːf] [ɪn] [ə'merɪkə] .
However , it is not so good as is the beef in America .
然而 ， 它 是 不是 所以 好的 作为 是 这 牛肉 在 美国 .

然而，它不如美国的牛肉好吃。

[ɪn][ðə; ði][hɒt] ['weðə(r)] , [æz; əz][ˌaɪ 'tiː][hæz; həz][tuː; tə][biː; bi]['iːt(ə)n]['ɔːlməʊst][æz; əz] [suːn] [æz; əz][ˌaɪ 'tiː]
In the hot weather , as it has to be eaten almost as soon as it
在 这 热的 天气 ， 作为 它 有 到 是 吃 几乎 作为 很快 作为 它
[ɪz] [kɪld] ,
is killed ,
是 被杀 ，

天气炎热，因为这种动物必须宰杀后尽快食用。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [tʌf] [ænd; ənd] ['teɪstləs] .
it is tough and tasteless .
它 是 艰难的 和 无味 .

它又硬又没味道。

['vedʒtəb(ə)lz]['dɪfə(r)] , [tuː] , [ə'kɔːdɪŋ] [tuː; tə][ðə; ði][ləʊ'kæləti] .
Vegetables differ , too , according to the locality .
蔬菜 不同 ， 也 ， 根据 到 这 地点 .

蔬菜也因地域而异。

[ɪf] ['mɪsɪz] . [ə; eɪ] , [rɪ'tɜːnd] ['mɪʃən(ə)ri] [frɒm; frəm]['ɪndiə] ,
If Mrs . A , returned missionary from India ,
如果 太太 . 一个 ， 返回 传教士 从 印度 ，

如果A女士是从印度回来的传教士，

[pə'θetɪkli] [steɪts] [ðæt] [jɪə(r)][ɪn][ænd; ənd][jɪə(r)] [aʊt] [ʃiː; ʃi]['nevə(r)] [gets] ['eni] [həʊm] ['vedʒtəb(ə)lz] ,
pathetically states that year in and year out she never gets any home vegetables ,
可悲地 各州 那 年 在 和 年 出去 她 绝不 获得 任何 家 蔬菜 ，

她可怜兮兮地说，年复一年，她都吃不到家里种的蔬菜。

[ænd; ənd] [ˌðeə'baɪ] ['kɔːzɪz] ['evribɒdi] [tuː; tə] ['pɪti] [hɜː(r); hə(r)] , [ænd; ənd] [ɪf] ['mɪsɪz] . [biː] , [rɪ'tɜːnd]
and thereby causes everybody to pity her , and if Mrs . B , returned
和 从而 原因 大家 到 遗憾 她 ， 和 如果 太太 . B ， 返回
['mɪʃən(ə)ri] [frɒm; frəm] ['ɪndiə] ,
missionary from India ,
传教士 从 印度 ，

这样一来，大家都会同情她；如果B夫人是从印度回来的传教士，

[bəʊsts] [ðæt] [ʃiː; ʃi] [gets] ['plenti] [ɒv; əv] [həʊm] ['vedʒtəb(ə)lz] , ['iːv(ə)n] ['betə(r)] [ðæn; ðən] [ʃiː; ʃi] [kʊd; kəd] [get]
boasts that she gets plenty of home vegetables , even better than she could get
吹嘘 那 她 获得 很多 的 家 蔬菜 ， 甚至 更好的 比 她 可以 得到
[ɪn] [ə'merɪkə] ,
in America ,
在 美国 ，

她自豪地说，她能吃到很多家乡产的蔬菜，甚至比在美国吃到的还要好。

[ænd; ənd] [ˌðeə'baɪ] ['kɔːzɪz] ['evribɒdi] [tuː; tə] ['envi] [hɜː(r); hə(r)] ,
and thereby causes everybody to envy her ,
和 从而 原因 大家 到 嫉妒 她 ，

因此，所有人都羡慕她。

[doʊnt] [θɪŋk] [ðæt] ['aɪðə(r)] ['mɪsɪz] . [ə; eɪ] [ɔː(r)] ['mɪsɪz] . [biː] [hæv; həv] [fib] .
don't think that either Mrs . A or Mrs . B have fibbed .
不 思考 那 任何一个 太太 . 一个 或者 太太 . B 有 说谎 .

不要认为A女士或B女士撒谎了。

['mɪsɪz] . [biː] [laɪvz; lɪvz] [ʌp] [nɔːθ] [ænd; ənd] ['mɪsɪz] . [ə; eɪ] [laɪvz; lɪvz] [saʊθ] , [ænd; ənd] [bəuθ] [spiːk]
Mrs . B lives up north and Mrs . A lives south , and both speak
太太 . B 生活 向上 北 和 太太 . 一个 生活 南 ， 和 两个都 说话
['truːθfəli] .
truthfully .
说实话 .

B 太太住在北方，A 太太住在南方，她们俩都说真话。

[ðə; ði] [seɪm] [ɪz] [truː] [ɪn] [rɪ'gɑːd] [tuː; tə] [fruːts] .
The same is true in regard to fruits .
这 相同的 是 真的 在 看待 到 水果 .

水果的情况也是如此。

['sɜːt(ə)n] [fruːts] , [sʌtʃ] [æz; əz] [ðə; ði] ['sɪtrəs] [fruːts] , [ðə; ði] [ʌnɪk'seld] ['mæŋgəʊ] , [bə'nɑːnəz] ,
Certain fruits , such as the citrus fruits , the unexcelled mango , bananas ,
肯定 水果 ，这样的 作为 这 柑橘 水果 ， 这 无与伦比 芒果 ， 香蕉 ，
[ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [ɑː(r); ə(r)] [faʊnd] [ɔːl] ['əʊvə(r)] ['ɪndiə] ;
etc . , are found all over India ;
ETC . ， 是 成立 全部 超过 印度 ；

某些水果，如柑橘类水果、品质卓越的芒果、香蕉等，在印度各地都能找到；

[bʌt; bət] [ɪn] ['sɜːt(ə)n] ['sekʃənz] [ðeə(r)] [ɑː(r); ə(r)] [nɒt] ['əʊnli] [ðiːz] , [bʌt; bət] [ɔːl] [ðə; ði] [həʊm] [fruːts] .
but in certain sections there are not only these , but all the home fruits .
但 在 肯定 部分 那里 是 不是 仅有的 这些 ， 但 全部 这 家 水果 .

但在某些区域，不仅有这些水果，还有所有本地水果。

[ðɪs] ['sekʃ(ə)n] [ɪz] [tuː; tə] [ðə; ði] [nɔːθ] [ænd; ənd] [ˌnɔːθ'west] .
This section is to the north and northwest .
这 部分 是 到 这 北 和 西北 .

这一区域位于北部和西北部。

[peəz] , ['æplz] , ['piːtʃɪz] , [plʌmz] — [ɪn] [fækt] ,
Pears , apples , peaches , plums — in fact ,
梨 ， 苹果 ， 桃子 ， 李子 — 在 事实 ，

梨、苹果、桃子、李子——事实上，

['eni] [fru:t] [ðæt] [kæn; kən][bi:; bi] [grəʊn] ['eni] [pleɪs] [ɪn][ðə; ði] [wɜ:ld] [kæn; kən][bi:; bi] [grəʊn] [sək'sesfəli]
any fruit that can be grown any place in the world can be grown successfully
任何 水果 那 能 是 生长 任何 地方 在 这 世界 能 是 生长 成功地
[ɪn] [ðɪs] ['feɪvəd] ['sekʃ(ə)n][ɒv; əv]['ɪndiə] . [[eit]]
in this favored section of India . [8]
在 这 受青睐 部分 的 印度 . [8]

世界任何地方都能种植的任何水果，在印度这个得天独厚的地区都能成功种植。[8]

" [waɪ] [doʊnt] ['mɪʃən(ə)ri] ['leɪdɪz] [du:; də][ðeə(r)] [əʊn] ['kʊkɪŋ] ?
" Why don't missionary ladies do their own cooking ?
" 为什么 不 传教士 女士们 做 他们的 自己的 烹饪 ?

为什么女传教士不自己做饭呢?

" [ðə; ði][aɪ'dɪə] [si:m] [tu:; tə][bi:; bi] [ə'brɔ:d] [ðæt] [ðə; ði]['ri:z(ə)n] [ðæt] ['miʃənəriz] [ɪn]['ɪndiə][du:; də][nɒt]
" The idea seems to be abroad that the reason that missionaries in India do not
" 这 主意 似乎 到 是 国外 那 这 原因 那 传教士 在 印度 做 不是
[du:; də][mɔ:(r)]['mænjuəl]['leɪbə(r)][ɪz][bɪ'kəz; bɪ'kɒz] [ðeɪ] [hæv; həv][ə; eɪ]['sɜ:t(ə)n] ['dɪgnəti] [ðæt] [ðeɪ]
do more manual labor is because they have a certain dignity that they
做 更多的 手动的 劳动 是 因为 他们 有 一个 肯定 尊严 那 他们
[mʌst; məst] [meɪn'teɪn] ;
must maintain ;
必须 维持 ;

"这种观点似乎在国外流传，认为印度的传教士不做更多体力劳动的原因是他们必须维护某种尊严；

[ðæt] [ðeɪ] [wʊd] [lu:z] [kɑ:st] [ænd; ənd] ['ɪnfluəns] [ʃʊd; ʃəd] [ðeɪ] [du:; də] ['mi:niəl] [wɜ:k] [ɒv; əv] ['eni]
that they would lose caste and influence should they do menial work of any
那 他们 会 失去 种姓 和 影响 应该 他们 做 卑微的 工作 的 任何
[kaɪnd] .
kind .
种类 .

如果他们从事任何卑微的工作，就会失去阶级和影响力。

[ðɪs] [ɪz] [kwaɪt] [ə; eɪ] [mɪ'steɪkən] [aɪ'dɪə] .
This is quite a mistaken idea .
这 是 相当 一个 错误 主意 .

这是个完全错误的想法。

[wʌn] [ɒv; əv] [ðə; ði] [θɪŋz] [ðæt] [ə; eɪ] ['mɪʃən(ə)ri] [stændz] [fɔ:(r); fə(r)] [ɪz] ['sɜ:vɪŋ] ,
One of the things that a missionary stands for is serving ,
一 的 这 事物 那 一个 传教士 站立 为了 是 服务 ,

传教士的职责之一就是服务他人，

['sɜ:vɪŋ] [baɪ][hændz][ænd; ənd] [fi:t] [æz; əz] [wel] [æz; əz][baɪ] [breɪn] [ænd; ənd]['spɪrɪt] .
serving by hands and feet as well as by brain and spirit .
服务 经过 双手 和 脚 作为 出色地 作为 经过 脑 和 精神 .

用双手双脚、用智慧和精神服务他人。

[ðə; ði]['sɪmp(ə)l]['ri:z(ə)n][ɪz] [ðæt] ['miʃənəriz] [ɑ:(r); ə(r)] [ɪm'plɔɪd] [baɪ][ðə; ði] ['mɪʃən(ə)ri] [sə'saɪəti][tu:; tə]
The simple reason is that missionaries are employed by the missionary society to
这 简单的 原因 是 那 传教士 是 受雇 经过 这 传教士 社会 到
[du:; də]['ʌðə(r)] [θɪŋz] .
do other things .
做 其他 事物 .

原因很简单，传教士受雇于传教团体，是为了做其他事情。

[,aɪ 'ti:]['ɪz(ə)nt][ə; eɪ] ['kwestʃən] [ɒv; əv] ['gɪvɪŋ] [eɪt] ['aʊəz] [ə; eɪ] [deɪ] [tu:; tə] ['mɪʃ(ə)n] [wɜ:k] ,
It isn't a question of giving eight hours a day to mission work ,
它 不是 一个 问题 的 给予 八 小时 一个 天 到 使命 工作 ,

这不是每天花八小时做传教工作的问题，

[bʌt; bət] [ɪts] [ə; eɪ] ['kwestʃən] [ɒv; əv] ['gɪvɪŋ] [ɔːl] [ðə; ði] [taɪm] .
but it's a question of giving all the time .
但 它是 一个 问题 的 给予 全部 这 时间 .

但关键在于要始终付出。

[bʌt; bət] [sə'pəʊz] [ʃiː; ʃi] ['hædnt] [hɜː(r); hə(r)] [hændz] [səʊ] [fʊl] [ɒv; əv] ['mɪʃ(ə)n] [wɜːk] ,
But suppose she hadn't her hands so full of mission work ,
但 认为 她 之前没有 她 双手 所以 满的 的 使命 工作 ,

但假设她没有那么多传教工作要做，

['iːv(ə)n] [ðen] [ʃiː; ʃi] [kʊd; kəd] [nɒt] [duː; də] [hɜː(r); hə(r)] [əʊn] ['kʊkɪŋ] .
even then she could not do her own cooking .
甚至 然后 她 可以 不是 做 她 自己的 烹饪 .

即使到了那时，她也做不了饭。

[pə'hæps] [ʃiː; ʃi] [mait] [duː; də] [sʌm; səm] [ɒv; əv] [ˌaɪ 'tiː] [ɪf] [ʃiː; ʃi] [hæd; həd] [æn; ən] [ʌp] - [tuː; tə] - [deɪt] ['lɪt(ə)l] ['kɪtʃɪn] ,
Perhaps she might do some of it if she had an up - to - date little kitchen ,
也许 她 可能 做 一些 的 它 如果 她 有 一个 向上 - 到 - 日期 小的 厨房 ,

如果她有一个现代化的小厨房，或许她会做其中的一些事。

[wɪð] [lɪ'nəʊliəm] [ɒn] [ðə; ði] [flɔː(r)] , [ɪf] [ðeə(r)] [wɜː(r); wə(r)] [ə; eɪ] [sɪŋk] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [gæs] [reɪndʒ] ,
with linoleum on the floor , if there were a sink and a gas range ,
和 油布 在 这 地面 , 如果 那里 是 一个 下沉 和 一个 气体 范围 ,

如果地板上铺着油毡，房间里有水槽和煤气灶，

[ænd; ənd] [ɔːl] [sɔːrts] [ɒv; əv] ['lʌvli] [pɒts] [ænd; ənd] [pænz] , [bʌt; bət] [ə'læs] !
and all sorts of lovely pots and pans , but alas !
和 全部 排序 的 迷人的 锅 和 平底锅 , 但 唉 !

还有各种各样漂亮的锅碗瓢盆，可惜！

[ɪn] ['ɪndiə] [ðeə(r)] [ɪz] [nɒt] ['iːv(ə)n] [ə; eɪ] ['kɪtʃɪn] .
in India there is not even a kitchen .
在 印度 那里 是 不是 甚至 一个 厨房 .

印度甚至连厨房都没有。

[ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [ə; eɪ] [kʊk] - [haʊs] , [ænd; ənd] [ɪz] [kwaɪt] [dɪ'tætʃt] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [rest] [ɒv; əv] [ðə; ði] [haʊs] .
It is a cook - house , and is quite detached from the rest of the house .
它 是 一个 厨师 - 房子 , 和 是 相当 分离的 从 这 休息 的 这 房子 .

这是一间厨房，与房子的其他部分完全隔开。

[ɪf] [ʃiː; ʃi] [kʊkt] [ðeə(r)] ,
If she cooked there ,
如果 她 煮熟 那里 ,

如果她在那里做饭，

[ðə; ði] ['mɪʃən(ə)ri] ['leɪdi] [wʊd] [hæv; həv] [tuː; tə] [kiːp] ['rʌnɪŋ] [bæk] [ænd; ənd] [fɔːθ] [ɪn] [ðə; ði] [hɒt] [sʌn] [ɔː(r)] [ɪn] [ðə; ði] ['pɔːrɪŋ] [reɪn] [ɒv; əv] [ðə; ði] [ˌmɒn'suːn] .
the missionary lady would have to keep running back and forth in the hot sun or in the pouring rain of the monsoon .
这 传教士 女士 会 有 到 保持 跑步 后退 和 前进 在 这 热的 太阳 或者 在 这 浇注 雨 的 这 季风 .

这位女传教士不得不顶着烈日或顶着季风的暴雨来回奔波。

[ðeə(r)] [ɪz] [nəʊ] [lɪ'nəʊliəm] — ['əʊnli] [ə; eɪ] [dæmp] , [ʌn'iːv(ə)n] [stəʊn] [flɔː(r)] ,
There is no linoleum — only a damp , uneven stone floor ,
那里 是 不 油布 — 仅有的 一个 潮湿 , 不均匀 石头 地面 ,

没有油毡——只有潮湿不平的石板地面。

[ænd; ənd][ðeə(r)][ɪz][nəʊ][sɪŋk] — [ɔːl][ðə; ði] [wɜːk] [ri'kwaiə] ['wɔːtə(r)][ɪz] [dʌn] [ɒn][ðə; ði][flɔː(r)] [[naɪn]]
and there is no sink — all the work requiring water is done on the floor [9]
和 那里 是 不 下沉 — 全部 这 工作 需要 水 是 完毕 在 这 地面 [9]

而且没有水槽——所有需要用水的工作都在地板上完成[9]

[baɪ][ə; eɪ][dreɪn] - [paɪp] , [ænd; ənd] ['sʌmtaɪmz] [ɪf] [ðə; ði] [skriːn] [gets]['brəʊkən]['əʊvə(r)][ðə; ði] [maʊθ] [ɒv; əv][ðə; ði][dreɪn] - [paɪp] ,
by a drain - pipe , and sometimes if the screen gets broken over the mouth of the drain - pipe ,
经过 一个 流走 - 管道 , 和 有时 如果 这 屏幕 获得 破碎的 超过 这 嘴 的 这 流走 - 管道 ,

通过排水管，有时如果排水管口处的滤网破损，就会发生这种情况。

[təʊdz] [kʌm] ['hɒpɪŋ] [ɪn] , [ænd; ənd] ['sʌmtaɪmz] ['iːv(ə)n]['kəubrəz] [kʌm] [skwəːm] [θruː] .
toads come hopping in , and sometimes even cobras come squirming through .
蟾蜍 来 跳跃 在 , 和 有时 甚至 眼镜蛇 来 蠕蠕 通过 .

蟾蜍会跳进来，有时甚至眼镜蛇也会扭动着身子钻进来。

[ðə; ði]['ɪndiən] [kʊk] - [haʊs] [ɪz]['ɔːlweɪz] [dɑːk] [ænd; ənd]['sməʊki] .
The Indian cook - house is always dark and smoky .
这 印度 厨师 - 房子 是 总是 黑暗的 和 烟 .

印度厨房总是昏暗且烟雾弥漫。

[ðeə(r)] [ɪz][nəʊ]['lɪt(ə)l][gæs][reɪndʒ] ; [dʒʌst][ə; eɪ] ['prɪmətɪv] ['kʊkɪŋ] [pleɪs] [meɪd] [ɒv; əv] [brɪks] ['plɑːstəd] [tə'geðə(r)] .
There is no little gas range ; just a primitive cooking place made of bricks plastered together .
那里 是 不 小的 气体 范围 ; 只是 一个 原始 烹饪 地方 制成 的 砖块 粉刷过的 一起 .

这里没有小型燃气灶；只有一个用砖块砌成的简陋的烹饪场所。

[ðɪs] [kən'teɪnz] [ə; eɪ]['nʌmbə(r)][ɒv; əv] [həʊlz] [ɪn] [wɪtʃ] [ɑː(r); ə(r)] [ɪn'sɜːtɪd] [greit] .
This contains a number of holes in which are inserted grates .
这 包含 一个 数字 的 孔 在 哪个 是 插入 格栅 .

它包含许多孔，孔内插入了格栅。

['tʃɑːkəʊl] ['faɪərz][ɑː(r); ə(r)] ['bɜːnɪŋ] [ɪn] [ðiːz] ['lɪt(ə)l] [greit] .
Charcoal fires are burning in these little grates .
木炭 火灾 是 燃烧 在 这些 小的 格栅 .

这些小炉篦里正燃着木炭火。

['tʃɑːkəʊl] [hæz; həz][tuː; tə][biː; bi] [fænd] [ænd; ənd] [fænd] [wɪð] [ə; eɪ] [blæk] [ænd; ənd]['graɪmi][fæn] [tuː; tə][get][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][ðə; ði] ['gləʊɪŋ] [steɪdʒ] .
Charcoal has to be fanned and fanned with a black and grimy fan to get it into the glowing stage .
木炭 有 到 是 扇形 和 扇形 和 一个 黑色的 和 肮脏的 扇子 到 得到 它 进入 这 发光 阶段 .

要让木炭燃烧到发光状态，必须用又黑又脏的扇子不停地扇动它。

[ɒv; əv] [kɔːs] [ə; eɪ] [kliːn] [fæn] [wʊd] [duː; də][æz; əz] [wel] ,
Of course a clean fan would do as well ,
的 课程 一个 干净的 扇子 会 做 作为 出色地 ,

当然，干净的风扇也能起到同样的作用。

[bʌt; bət][wʌn]['nevə(r)] [siːz] [ə; eɪ] [kliːn] [fæn][ɪn][æn; ən]['ɪndiən] [kʊk] - [haʊs] .
but one never sees a clean fan in an Indian cook - house .
但 一 绝不 看到 一个 干净的 扇子 在 一个 印度 厨师 - 房子 .

但在印度厨房里，你永远看不到干净的风扇。

[haʊ'evə(r)] , [duː; də] [nɒt] [sə'pəʊz] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] ['mɪnɪt] [ðæt] [ðə; ði] ['mɪʃən(ə)ri] ['leɪdi] [hæz; həz] [nəʊ] ['rɪˌspɒnsə'bɪləti] [rɪ'gɑːdɪŋ] [ðə; ði] ['kʊkɪŋ] .
However , do not suppose for a minute that the missionary lady has no responsibility regarding the cooking .
然而 ， 做 不是 认为 为了 一个 分钟 那 这 传教士 女士 有 不 责任 关于 这 烹饪 。

但是，千万不要以为这位女传教士在做饭方面没有任何责任。

[ʃiː; ʃi] [hæz; həz] .
She has .
她 有 。

她有。

[ʃiː; ʃi] [kʊks] [wɪð] [hɜː(r); hə(r)] [nɜːvz] [ænd; ənd] [breɪnz] .
She cooks with her nerves and brains .
她 厨师 和 她 神经 和 大脑 。

她用神经和智慧烹饪。

[ʃiː; ʃi] [hæz; həz] [tuː; tə] [treɪn] [ʌp] [ðə; ði] [kʊk] [ɪn] [ðə; ði] [wei] [hiː; hi] [ʃʊd; ʃəd] [gəʊ] ,
She has to train up the cook in the way he should go ,
她 有 到 火车 向上 这 厨师 在 这 方式 他 应该 去 ，

她必须按照正确的方式训练厨师。

[ænd; ənd] ['ɑːftə(r)] [hiː; hi] [hæz; həz] ['gɒtn] ['ɪntuː] [ðə; ði] [wei] , [ʃiː; ʃi] [hæz; həz] [tuː; tə] [wɔːk] [ə'lɒŋ] [baɪ] [hɪz; ɪz] [saɪd] ,
and after he has gotten into the way , she has to walk along by his side ,
和 后 他 有 获得 进入 这 方式 ， 她 有 到 走 沿着 经过 他的 边 ，

他挡了她的路，她只好跟在他身边走。

[fɔː(r); fə(r)] [ʃiː; ʃi] [mʌst; məst] [biː; bi] [breɪnz] [fɔː(r); fə(r)] [hɪm] [fɔː(r); fə(r)] ['evə(r)] [ænd; ənd] ['evə(r)] .
for she must be brains for him for ever and ever .
为了 她 必须 是 大脑 为了 他 为了 曾经 和 曾经 。

因为她必须永远成为他的智囊。

[ʃiː; ʃi] [hæz; həz] [tuː; tə] [siː] [ðæt] [hiː; hi] [wɔːks] [ɪn] [pɑːðz] [ɒv; əv] [truːθ] [ænd; ənd] ['ʌpraɪtnəs] .
She has to see that he walks in paths of truth and uprightness .
她 有 到 看 那 他 散步 在 路径 的 真相 和 正直 。

她必须确保他行事正直诚实。

[ʃiː; ʃi] [hæz; həz] [tuː; tə] [kiːp] ['evriθɪŋ] ['ʌndə(r)] [lɒk] [ænd; ənd] [kiː] ,
She has to keep everything under lock and key ,
她 有 到 保持 一切 在下面 锁 和 钥匙 ，

她必须把所有东西都锁起来，严加保管。

[ænd; ənd] [ɪz] [æpt] [tuː; tə] [luːz] [hɜː(r); hə(r)] [kiːz] [wen] [ʃiː; ʃi] [ɪz] [ɪn] [ðə; ði] [bɪgɪst] ['hʌri] .
and is apt to lose her keys when she is in the biggest hurry .
和 是 易于 到 失去 她 钥匙 什么时候 她 是 在 这 最大 匆忙 。

而且她最着急的时候也容易丢钥匙。

[ʃiː; ʃi] [ɪz] ['ɔːlsəʊ] [æpt] [tuː; tə] [luːz] [hɜː(r); hə(r)] ['tempə(r)] ,
She is also apt to lose her temper ,
她 是 还 易于 到 失去 她 脾气 ，

她也容易发脾气。

[ænd; ənd] [fiːlz] [wɜːs] ['əʊvə(r)] [ðɪs] [ðæn; ðən] [ʃiː; ʃi] [dʌz] [wen] [ʃiː; ʃi] ['luːzɪz] [hɜː(r); hə(r)] [kiːz] .
and feels worse over this than she does when she loses her keys .
和 感觉 更糟 超过 这 比 她 做 什么时候 她 失败 她 钥匙 。

她为此感到比丢钥匙时更难过。

[ʃiː; ʃi][hæz; həz][tuː; tə]['ɑːgjuː]['əʊvə(r)][praisiz] ; [tuː; tə] [fʌs] ['əʊvə(r)][ðə; ði]['kwɒləti][ɒv; əv] ['tʃɑːkəʊl]
She has to argue over prices ; to fuss over the quality of charcoal
她 有 到 争论 超过 价格 ; 到 大惊小怪 超过 这 质量 的 木炭
[kən'sjuːmd] .
consumed .
消耗 .

她不得不为价格争论不休；不得不为所消耗木炭的质量斤斤计较。

[ʃiː; ʃi][hæz; həz][tuː; tə] [kiːp] [hɜː(r); hə(r)] [pɔɪz] [wen] , ['ɑːftə(r)] ['ɔːdərɪŋ] ['sʌmθɪŋ] [ɪ'speʃəli] [naɪs] [
She has to keep her poise when , after ordering something especially nice [
她 有 到 保持 她 沉着 什么时候 , 后 订购 某物 尤其 好的 [
-]
10]
-]

她点了一份特别好的东西后，必须保持镇定[10]

[fɔː(r); fə(r)]['dɪnə(r)] , [ðə; ði] [kʊk] ['praʊdli] ['pɑːsɪz] [ə'raʊnd] ['sʌmθɪŋ] [kwaɪt] ['dɪfrənt] [ænd; ənd] [nɒt]
for dinner , the cook proudly passes around something quite different and not
为了 晚餐 , 这 厨师 自豪地 通过 大约 某物 相当 不同的 和 不是
[æt; ət] [ɔːl] [naɪs] .
at all nice .
在 全部 好的 .

晚餐时，厨师自豪地端上来一些完全不同且一点也不好吃的菜肴。

[ʃiː; ʃi][deə(r)][nɒt]['iːv(ə)n]['vɪzɪt][hɜː(r); hə(r)] [əʊn] [kʊk] - [haʊs] [wɪ'ðaʊt] ['kɒfɪŋ] [ænd; ənd] ['meɪkɪŋ] [ə; eɪ]
She dare not even visit her own cook - house without coughing and making a
她 敢 不是 甚至 访问 她 自己的 厨师 - 房子 没有 咳嗽 和 制作 一个
[nɔɪz] ,
noise ,
噪音 ,

她甚至不敢去自己的厨房，一进去就会咳嗽、发出声响。

[fɔː(r); fə(r)][fɪə(r)] [ðæt] [ʃiː; ʃi] [wɪl] [hæv; həv][ə; eɪ] [keɪs] [ɒv; əv] ['dɪsəplɪn] [ɒn][hændz] [ðæt] [meɪ] [liːv]
for fear that she will have a case of discipline on hands that may leave
为了 害怕 那 她 将要 有 一个 案件 的 纪律 在 双手 那 可能 离开
[hɜː(r); hə(r)] [wɪ'ðaʊt] [ə; eɪ] [kʊk] .
her without a cook .
她 没有 一个 厨师 .

她担心会遇到纪律问题，导致她失去厨师。

['verɪli] ,
Verily ,
确实 ,

确实如此，

[ʃiː; ʃi][ɪz][nɒt] [dɪ'siːvd] [baɪ][ðə; ði][fækt] [ðæt] [wen] [ʃiː; ʃi] ['entəz] [ðə; ði] [kʊk] - [haʊs] [ðə; ði] [kʊk]
she is not deceived by the fact that when she enters the cook - house the cook
她 是 不是 受骗 经过 这 事实 那 什么时候 她 进入 这 厨师 - 房子 这 厨师
[ænd; ənd][hɑːf][ə; eɪ]['dʌz(ə)n]['ʌðə(r)][men] [huː] [hæv; həv] [biːn] ['pleɪɪŋ] [kɑːdz][ænd; ənd] ['sməʊkɪŋ]
and half a dozen other men who have been playing cards and smoking
和 一半 一个 打 其他 男人 WHO 有 到过 玩耍 牌 和 吸烟
[ɑː(r); ə(r)] [rɪ'spektɪvli] ['stændɪŋ] [ə'raʊnd] [laɪk]['lɪt(ə)l][tɪn]['səʊldʒəz] .
are respectively standing around like little tin soldiers .
是 分别 常设 大约 喜欢 小的 锡 士兵 .

她并没有被眼前的景象所迷惑：当她走进厨房时，厨师和另外六个一直在打牌和抽烟的男人像小锡兵一样站在那里。

[ʃiː; ʃi] [siːz] [ðə; ði] ['hʊkə] [ɔː(r)][bɪg]['wɔːtə(r)][paɪp] ['stændɪŋ] [bɪ'haɪnd][ðə; ði][dɔː(r)] ,
She sees the hooka or big water pipe standing behind the door ,
她 看到 这 水烟 或者 大的 水 管道 常设 在后面 这 门 ,

她看到门后放着水烟壶或大型水烟管，

[ænd; ənd][ʃiː; ʃi] [nəʊz] [ðæt] [ðə; ði]['beərə(r)][hæz; həz][ə; eɪ] [dek] [ɒv; əv][kɑːdz] [ʌp][hɪz; ɪz] [sliːvz] .

and she knows that the bearer has a deck of cards up his sleeves .

和 她 知道 那 这 持有人 有 一个 甲板 的 牌 向上 他的 袖子 .

她知道持牌人袖子里藏着一副扑克牌。

[bʌt; bət]['iːv(ə)n] ['nəʊɪŋ] [ðɪs] ,

But even knowing this ,

但 甚至 会心 这 ,

但即便知道这一点，

[ɔːl][ʃiː; ʃi][kæn; kən][duː; də][ɪz][tuː; tə] ['miːkli] [træn'zækt][hɜː(r); hə(r)] ['bɪznəs] [wɪð] [ðə; ði] [kʊk] [ænd; ənd]

all she can do is to meekly transact her business with the cook and

全部 她 能 做 是 到 温顺地 办理 她 商业 和 这 厨师 和

[gəʊ][aʊt] [wɪ'ðaʊt] ['seɪɪŋ] [ə; eɪ] [wɜːd] .

go out without saying a word .

去 出去 没有 说 一个 单词 .

她只能逆来顺受地和厨师完成交易，然后一言不发地离开。

[haʊ'evə(r)] , [ɪn] [spaɪt] [ɒv; əv][ɔːl] [ðɪs] , [ðə; ði]['ɪndiən] [kʊk] [ɪz][ə; eɪ] [greɪt] ['kʌmfət] .

However , in spite of all this , the Indian cook is a great comfort .

然而 , 在 尽管如此 的 全部 这 , 这 印度 厨师 是 一个 伟大的 舒适 .

然而，尽管如此，印度厨师却给人带来了极大的安慰。

[hiː; hi] [grəuz] [ɒn][wʌn] .

He grows on one .

他 生长 在 一 .

他越来越受欢迎。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [sə'praɪzɪŋ] [haʊ] ['iːkwəl][hiː; hi][ɪz][tuː; tə] [ɪ'mɜːrdʒənsi] [ænd; ənd] [wɒt] ['riːəli] [faɪn] [θɪŋz]

It is surprising how equal he is to emergencies and what really fine things

它 是 奇怪 如何 平等的 他 是 到 紧急情况 和 什么 真的 美好的 事物

[hiː; hi][kæn; kən] [meɪk] [wɪð] ['veri] [fjuː] [kən'viːnjənsɪs] [ænd; ənd]['ɒf(ə)n][ə; eɪ]['veri] [stint] [ə'laʊəns]

he can make with very few conveniences and often a very stinted allowance

他 能 制作 和 非常 很少 便利设施 和 经常 一个 非常 吝啬 津贴

[ɒv; əv][mə'tɪəriəl] .

of material .

的 材料 .

令人惊讶的是，他能够如此沉着应对紧急情况，并且在条件非常有限、材料非常匮乏的情况下，能够创造出非常优秀的作品。

[ðeə(r)][ɑː(r); ə(r)] ['veri] [fjuː] [ɒv; əv][ðem; ðəm] [huː] [duː; də][nɒt] [teɪk] [praɪd][ɪn][ðeə(r)] ['kʊkɪŋ] ,

There are very few of them who do not take pride in their cooking ,

那里 是 非常 很少 的 他们 WHO 做 不是 拿 自豪 在 他们的 烹饪 ,

他们当中很少有人不为自己的厨艺感到自豪。

[ænd; ənd] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)]['nevə(r)] ['hæpɪə] [ðæn; ðən] [wen] [ðeə(r)][ɑː(r); ə(r)] [gests] [ɪn][ðə; ði][həʊm]

and they are never happier than when there are guests in the home

和 他们 是 绝不 更快乐 比 什么时候 那里 是 客人 在 这 家

[ænd; ənd] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['hævɪŋ] [ə; eɪ] [tʃɑːns] [tuː; tə] [ʃəʊ] [ɒf] .

and they are having a chance to show off .

和 他们 是 拥有 一个 机会 到 展示 离开 .

当家里来客人，他们有机会炫耀时，他们就最开心了。

[nɔː(r)][ɑː(r); ə(r)] [ðeɪ] [ʌn'klenli] , [æz; əz][ɪz]['ɒf(ə)n][sə'pəʊzd; sə'pəʊzɪd] ,

Nor are they uncleanly , as is often supposed ,

也不 是 他们 不洁的 , 作为 是 经常 据称 ,

它们也并非像人们通常认为的那样不洁。

[bʌt; bət] [ðeɪ] [kiːp] [ðeə(r)] ['kɪtʃɪn] [ɪn] [sʌtʃ] [maɪld][dɪs'ɔːdə(r)] [ðæt] [θɪŋz] ['riːəli] [ə'pɪə(r)] [mʌtʃ] [wɜːs]
but they keep their kitchen in such mild disorder that things really appear much worse
但 他们 保持 他们的 厨房 在 这样的 温和的 紊乱 那 事物 真的 出现 很多 更糟
[ðæn; ðən] [ðeɪ] ['riːəli] [ɑː(r); ə(r)] .
than they really are .
比 他们 真的 是 .

但他们把厨房弄得乱七八糟，以至于看起来比实际情况要糟糕得多。

[ænd; ənd] [naʊ] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði][lɑːst] ['kwestʃən] .
And now for the last question .
和 现在 为了 这 最后的 问题 .

现在是最后一个问题。

['ɒf(ə)n][ænd; ənd] [-]
Often and [11]
经常 和 [-]

通常和[11]

['ɒf(ə)n][wiː; wi][ɑː(r); ə(r)] [ɑːskt] , " [ɑːrnt] [juː; jʊ][glæd][tuː; tə][get] [bæk] [tuː; tə][ðə; ði] [fuːd] [ɪn] [ə'merɪkə] ?
often we are asked , " Aren't you glad to get back to the food in America ?
经常 我们 是 问 , " 不是 你 高兴的 到 得到 后退 到 这 食物 在 美国 ?

我们经常被问到：“回到美国吃东西，你们不高兴吗？”

" [maɪ]['ɑːnsə(r)][ɪz] , " ['rɑːðə(r)] , " [ænd; ənd][ˌaɪ 'tiː][ɪz][tuː; tə][biː; bi]['spəʊkən] [wɪð] [ə; eɪ]['raɪzɪŋ] [ɪn'flekʃn]
" My answer is , " Rather , " and it is to be spoken with a rising inflection
" 我的 回答 是 , " 相当 , " 和 它 是 到 是 说 和 一个 上升 拐点
.
.
.

我的回答是“倒是”，而且要用升调说出来。

[wiː; wi] [lʌv] [ðə; ði] [ə'merɪkən] ['piːp(ə)l] , [ænd; ənd][wiː; wi][ɪn'dʒɔɪ][ðə; ði] [ə'merɪkən] [fuːd] ,
We love the American people , and we enjoy the American food ,
我们 爱 这 美国人 人们 , 和 我们 享受 这 美国人 食物 ,

我们热爱美国人民，也喜欢美国食物。

[bʌt; bət][wiː; wi] [θɪŋk] [ðæt] [wen] [ˌaɪ 'tiː] ['kʌmz] [tuː; tə] ['meɪkɪŋ] [naɪs] ['teɪsti] ['sʌmθɪŋ] [aʊt] [ɒv; əv]
but we think that when it comes to making nice tasty somethings out of
但 我们 思考 那 什么时候 它 来 到 制作 好的 可口 有些 出去 的
['ɔːlməʊst] ['nʌθɪŋ] ,
almost nothing ,
几乎 没有什么 ,

但我们认为，说到用几乎不存在的材料做出美味佳肴，

[ə'merɪkə] [ɪz] [nɒt] [ɪn][ˌaɪ 'tiː][æt; ət][ɔːl] .
America is not in it at all .
美国 是 不是 在 它 在 全部 .

美国完全没有参与其中。

['nɪəli] ['evri] ['neɪʃ(ə)n][ɪn][ðə; ði] [wɜːld] [kæn; kən][duː; də]['betə(r)] .
Nearly every nation in the world can do better .
几乎 每一个 国家 在 这 世界 能 做 更好的 .

世界上几乎每个国家都可以做得更好。

[ai] [həʊp] [ðiːz] ['resəpɪz] [wɪl] [help] . [-]
I hope these recipes will help . [13]
我 希望 这些 食谱 将要 帮助 . [-]

希望这些食谱能有所帮助。[13]

['kɒntents] .
Contents .
内容 .

内容。

[peɪdʒ]
Page
页

页

['tʃæptə(r)][ai] . ['kʌri] - .
Chapter I . Curry 151 .
章 我 . 咖喱 - .

第一章 咖喱 151。

['kʌri] ['paʊdə(r)] .
Curry Powder .
咖喱 粉末 .

咖喱粉。

[ˌtuː'tuː] . [biːf] ['kʌri] .
2 . Beef Curry .
2 . 牛肉 咖喱 .

2. 牛肉咖喱。

[θriː] . ['tʃɪkɪn] ['kʌri] . [fɔːr] .
3 . Chicken Curry . 4 .
3 . 鸡 咖喱 . 4 .

3. 咖喱鸡。4.

['kʌri] [wɪð] ['kɜːdz] . [faɪv] .
Curry with Curds . 5 .
咖喱 和 凝乳 . 5 .

咖喱配凝乳。5.

[miːt] ['kʌri] [wɪð] ['peɪstri] . [sɪks] .
Meat Curry with Pastry . 6 .
肉 咖喱 和 糕点 . 6 .

肉咖喱配酥皮。6.

[miːt] ['kʌri] [wɪð] ['kæbɪdʒ] . ['sɛvən] .
Meat Curry with Cabbage . 7 .
肉 咖喱 和 卷心菜 . 7 .

卷心菜肉咖喱。7.

[miːt] [ænd; ənd] [splɪt] [piː] ['kʌri] . [eit] .
Meat and Split Pea Curry . 8 .
肉 和 分裂 豌豆 咖喱 . 8 .

肉和豌豆咖喱。8.

[mə'sɑːlə] [fraɪ] . [naɪn] .
Massala Fry . 9 .
马萨拉 炒 . 9 .

马萨拉炸鱼。9.

['hæmbɜːg] [steɪk] ['kʌri] . - .
Hamburg Steak Curry . 10 .
汉堡 牛排 咖喱 . - .

汉堡牛排咖喱。10.

[kəʊld] [miːt] ['kʌri] . - .
Cold Meat Curry . 11 .
寒冷的 肉 咖喱 . - .

冷肉咖喱.11.

- , [ɔː(r)] ['kʌri] [wɪð] ['vedʒtəb(ə)lz] . - .
Buffath , or Curry with Vegetables . 12 .
- , 或者 咖喱 和 蔬菜 . - .

水牛咖喱，或蔬菜咖喱。12.

- [ɒv; əv][kəʊld] [mi:t] [ænd; ənd]['vedʒtəb(ə)lz] . - .
Buffath of Cold Meat and Vegetables . 13 .
- 的 寒冷的 肉 和 蔬菜 . - .

冷肉蔬菜水牛。13.

[fɪʃ] ['kʌri] . - .
Fish Curry . 14 .
鱼 咖喱 . - .

咖喱鱼.14.

['kʌri] [frɒm; frəm] [tɪnd] ['sæmən] , [sɑ:'di:nz] , [ɔ:(r)]['tju:nə] .
Curry from Tinned Salmon , Sardines , or Tuna .
咖喱 从 罐装 三文鱼 , 沙丁鱼 , 或者 金枪鱼 .

用罐装鲑鱼、沙丁鱼或金枪鱼制作的咖喱。

- . [sɔ:lt] [fɪʃ] ['kʌri] . - .
15 . Salt Fish Curry . 16 .
- . 盐 鱼 咖喱 . - .

15. 咸鱼咖喱。16.

[mə'sɑ:lə] [fraɪ][ɒv; əv] [fɪʃ] . - .
Massala Fry of Fish . 17 .
马萨拉 炒 的 鱼 . - .

马萨拉炸鱼。17.

[eg] ['kʌri] . - .
Egg Curry . 18 .
蛋 咖喱 . - .

鸡蛋咖喱.18.

[pəʊtʃt] [eg] ['kʌri] . - .
Poached Egg Curry . 19 .
偷猎 蛋 咖喱 . - .

水煮蛋咖喱.19.

['egplɑ:nt] ['kʌri] . - .
Eggplant Curry . 20 .
茄子 咖喱 . - .

茄子咖喱.20.

['kʌrid] [stʌft] ['egplɑ:nt] . - .
Curried Stuffed Eggplant . 21 .
咖喱 填充 茄子 . - .

咖喱酿茄子.21.

[stʌft] ['kʌrid] ['mæŋgəʊ] ['pepəz] . - .
Stuffed Curried Mango Peppers . 22 .
填充 咖喱 芒果 辣椒 . - .

咖喱酿芒果辣椒.22.

[mɪkst] ['vedʒtəb(ə)l] ['kʌri] . - .
Mixed Vegetable Curry . 23 .
混合 蔬菜 咖喱 . - .

什锦蔬菜咖喱.23.

[splɪt] [pi:] ['kʌri] . - .
Split Pea Curry . 24 .
分裂 豌豆 咖喱 . - .

豌豆咖喱.24.

['edəb(ə)l] [li:vz] ['kʌri] .
Edible Leaves Curry .
食用 树叶 咖喱 .

可食用叶子咖喱。

['tʃæptə(r)][ˌaɪ 'aɪ] .
Chapter II .
章 二 .

第二章

['seɪvəri] ['dɪʃɪz] [frɒm; frəm] ['ʌðə(r)] ['kʌntriz] - .
Savory Dishes from Other Countries 3025 .
美味 菜肴 从 其他 国家 - .

来自其他国家的美味佳肴 3025。

- [suːp] . - .
Mulligatawney Soup . 26 .
- 汤 . - .

穆利加托尼汤。26.

[tə'mɑːli; tə'mɑːleɪ] (['meksɪkən]) . - .
Tamales (Mexican) . 27 .
玉米粉蒸肉 (墨西哥) . - .

墨西哥粽子（墨西哥）27.

- ([ə'reɪbiən]) . - .
Koorma (Arabian) . 28 .
- (阿拉伯) . - .

库尔玛（阿拉伯语）.28.

[spaɪst] [biːf] . - .
Spiced Beef . 29 .
加香料 牛肉 . - .

香辣牛肉.29.

['aɪrɪʃ] [stjuː] ([əʊld] ['ɪŋglɪʃ]) . - .
Irish Stew (Old English) . 30 .
爱尔兰 炖 (老的 英语) . - .

爱尔兰炖菜（古英语）。30.

[ˌmesəpə'teɪmiə] [stjuː] . - .
Mesopotamia Stew . 31 .
美索不达米亚 炖 . - .

美索不达米亚炖菜.31.

[frentʃ] [stjuː] . - .
French Stew . 32 .
法语 炖 . - .

法式炖菜.32.

['tɜːkɪʃ] [stjuː] . - .
Turkish Stew . 33 .
土耳其 炖 . - .

土耳其炖菜.33.

[ɔːl] [bleɪz] . - .
All Blaze . 34 .
全部 火焰 . - .

所有 Blaze.34。

['kʌntri] ['kæptɪn] . - .
Country Captain . 35 .
国家 队长 . - .

国家队长.35。

[təʊd] [ɪn] [həʊl] . - .
Toad in Hole . 36 .
蟾蜍 在 洞 . - .

洞里的蟾蜍.36。

[mɪnst] [miːt] ['pætiz] . - .
Minced Meat Patties . 37 .
剁碎 肉 肉饼 . - .

肉馅饼.37.

['hæmbɜːg] ['kʌtlits] . - .
Hamburg Cutlets . 38 .
汉堡 肉饼 . - .

汉堡肉饼.38.

[pə'teɪtəʊ] ['pætiz] [wɪð] [fɪʃ] [ɔː(r)] [miːt] . - .
Potato Patties with Fish or Meat . 39 .
土豆 肉饼 和 鱼 或者 肉 . - .

鱼肉或肉馅土豆饼.39.

[biːf] ['ɒlɪvz] . - .
Beef Olives . 40 .
牛肉 橄榄 . - .

牛肉橄榄.40。

[bɜːd] [nests] . - .
Bird Nests . 41 .
鸟 巢穴 . - .

鸟巢.41.

['egplɑːnt] ['pætiz] . - .
Eggplant Patties . 42 .
茄子 肉饼 . - .

茄子饼.42.

['spæniʃ] [steɪk] . - .
Spanish Steak . 43 .
西班牙语 牛排 . - .

西班牙牛排.43。

['spæniʃ] [welʃ] ['reəbɪt] . - .
Spanish Welsh Rarebit . 44 .
西班牙语 威尔士语 稀有比特 . - .

西班牙威尔士干酪吐司.44。

[kɪ'bæb] . - .
Kabobs . 45 .
烤肉串 . - .

烤肉串。45.

[tʃɑː(r)] - [tʃɪz] . - .
Char - chiz . 46 .
查尔 - 奇兹 . - .

Char-chiz.46。

['spæniʃ] [egz] .
Spanish Eggs .
西班牙语 鸡蛋 .

西班牙鸡蛋。

['tʃæptə(r)][θriː] .
Chapter III .
章 三、 .

第三章

[splɪt] ['piːz] [ɔː(r)][dɑːl] - .
Split Peas or Dal 4347 .
分裂 豌豆 或者 达尔 - .

豌豆或扁豆 4347。

[splɪt] [piː] [suːp] . - .
Split Pea Soup . 48 .
分裂 豌豆 汤 . - .

豌豆汤.48。

[dɑːl] [suːp] [wɪð] [mɪlk] . - .
Dal Soup with Milk . 49 .
达尔 汤 和 牛奶 . - .

牛奶扁豆汤。49.

\- . - .
Kidgeri . 50 .
\- . - .

Kidgeri.50。

[ɑː'miːniən] - . - .
Armenian Kidgeri . 51 .
亚美尼亚 - . - .

亚美尼亚基杰里.51。

[dɑːl] [bɑːt] .
Dal Bhat .
达尔 巴特 .

达尔巴特。

['tʃæptə(r)][ˌaɪ 'viː] .
Chapter IV .
章 第四 .

第四章

[raɪs] - .
Rice 4652 .
米 - .

大米 4652。

[pleɪn] [bɔɪld] [raɪs] . - .
Plain Boiled Rice . 53 .
清楚的 煮沸 米 . - .

白米饭.53.

[pɛʃ] - [pæʃ] . - .
Pesh - Pash . 54 .
佩什 - 帕什 . - .

佩什帕什。54。

\- . - .
Pullao . 55 .
\- . - .

普拉奥.55。

[biːf] [ɔː(r)] ['mʌtn] - . - .
Beef or Mutton Pullao . 56 .
牛肉 或者 羊肉 - . - .

牛肉或羊肉抓饭。56.

['spæniʃ] [raɪs] . - .
Spanish Rice . 57 .
西班牙语 米 . - .

西班牙米饭.57。

[piː] - . - .
Pea Pullao . 58 .
豌豆 - . - .

豌豆抓饭.58。

['kəʊkəˌnʌt] [raɪs] . - .
Cocoanut Rice . 59 .
椰子 米 . - .

椰子饭。59.

[mi:t] [ænd; ənd] [raɪs] [hæʃ] . - .
Meat and Rice Hash . 60 .
肉 和 米 哈希 . - .

肉饭杂烩.60。

[raɪs] ['kʌtlits] . - .
Rice Cutlets . 61 .
米 肉饼 . - .

米饼.61.

[fraɪd] [raɪs] (['pa:si:]) .
Fried Rice (Parsi) .
油煎 米 (帕西人) .

炒饭（帕西）

['tʃæptə(r)][vi:] . - - [-] - .
Chapter V . Bujeas 54 [14] 62 .
章 V . - - [-] - .

第五章 Bujeas 54[14]62。

[pə'teɪtəʊ] - . - .
Potato Bujea . 63 .
土豆 - . - .

土豆布杰亚。63。

[bə'nɑ:nə] - . - .
Banana Bujea . 64 .
香蕉 - . - .

香蕉布杰亚.64。

['sʌmə(r)] [skwɒʃ] - . - .
Summer Squash Bujea . 65 .
夏天 壁球 - . - .

夏季南瓜 Bujea.65。

['kæbɪdʒ] - . - .
Cabbage Bujea . 66 .
卷心菜 - . - .

卷心菜 Bujea.66。

['rædɪʃ] - . - .
Radish Bujea . 67 .
萝卜 - . - .

萝卜 Bujea.67。

[tə'mɑ:təʊ] - .
Tomato Bujea .
番茄 - .

番茄布杰亚。

['tʃæptə(r)]['sɪksθ] .
Chapter VI .
章 六年级 .

第六章

[bredz] - .
Breads 5768 .
面包 - .

面包 5768。

Chupatties . 69 .
恰巴提

Chupatties.69。

([ə'merɪkənaɪzd])
Chupatties (Americanized) . 70 .
恰巴提 (美国化)

Chupatties（美式）.70。

Prahatas . 71 .

普拉哈塔斯。71。

[pə'teɪtəʊ] ['puːri]
Potato Puris . 72 .
土豆 普里斯

土豆普里斯.72。

[waɪt] ['flaʊə(r)] ['puːri]
White Flour Puris . 73 .
白色的 面粉 普里斯

白面粉普里斯.73。

[swiːt] [pə'teɪtəʊ] ['puːri]
Sweet Potato Puris .
甜的 土豆 普里斯

红薯普里饼。

['tʃæptə(r)] [sevn]
Chapter VII .
章 七

第七章

['pɪklz] [ænd; ənd] ['tʃʌtni]
Pickles and Chutneys 6174 .
泡菜 和 酸辣酱

泡菜和酸辣酱 6174。

['pɪkl] ([ə'merɪkənaɪzd])
Kausaundi Pickle (Americanized) .
泡菜 (美国化)

Kausaundi 泡菜（美式）。

['tʃæptə(r)] [eɪtθ]
Chapter VIII .
章 八

第八章

['tʃʌtni]
Chutney 6375 .
酸辣酱

酸辣酱 6375。

['lemən] ['tʃʌtni]
Lemon Chutney . 76 .
柠檬 酸辣酱

柠檬酸辣酱.76。

['æp(ə)l] ['tʃʌtni]
Apple Chutney . 77 .
苹果 酸辣酱

苹果酸辣酱.77。

['ruːbɑːb] ['tʃʌtni] . - .
Rhubarb Chutney . 78 .
大黄 酸辣酱 . - .

大黄酸辣酱.78。

['kærət] ['pɪkl] . - .
Carrot Pickle . 79 .
胡萝卜 泡菜 . - .

胡萝卜泡菜.79。

[mɪkst] ['vedʒtəb(ə)l] ['pɪkl] .
Mixed Vegetable Pickle .
混合 蔬菜 泡菜 .

什锦蔬菜泡菜。

['tʃæptə(r)] [ɪks] .
Chapter IX .
章 第九章 .

第九章

[məʊst] ['evriθɪŋ] - .
Most Everything 6680 .
最多 一切 - .

几乎所有东西 6680。

[pʌf] [peɪst] . - .
Puff Paste . 81 .
噗 粘贴 . - .

酥皮糊.81。

[tʃiːz] [keɪks] . - .
Cheese Cakes . 82 .
奶酪 蛋糕 . - .

芝士蛋糕.82。

[bə'nɑːnə] [stjuː] [wɪð] ['kəʊkəˌnʌt] . - .
Banana Stew with Cocoanut . 83 .
香蕉 炖 和 椰子 . - .

香蕉椰香炖菜.83.

[rəʊ'zel] ['dʒeli] . - .
Roselle Jelly . 84 .
罗塞尔 果冻 . - .

洛神花果冻.84。

[rəʊ'zel] [sɔːs] . - .
Roselle Sauce . 85 .
罗塞尔 酱 . - .

洛神花酱。85。

\- [dʒæm] . - .
Tipparee Jam . 86 .
\- 果酱 . - .

蒂帕里果酱。86。

['ɒrɪndʒ] ['mɑːməleɪd] . - .
Orange Marmalade . 87 .
橙子 果酱 . - .

橙子果酱。87。

['ɒrɪndʒ] ['dʒeli] . - .
Orange Jelly . 88 .
橙子 果冻 . - .

橙子果冻.88。

['kændid] ['greɪpfruːt] [piːl] . - .
Candied Grapefruit Peel . 89 .
脯 柚子 果皮 . - .

糖渍葡萄柚皮.89。

[bə'nɑːnə] [tʃiːz] . - .
Banana Cheese . 90 .
香蕉 奶酪 . - .

香蕉奶酪.90。

['kærət] [tʃiːz] . - .
Carrot Cheese . 91 .
胡萝卜 奶酪 . - .

胡萝卜奶酪.91。

[fruːt] [tʃiːz] . - .
Fruit Cheese . 92 .
水果 奶酪 . - .

水果奶酪.92。

[fuːlz] . - .
Fools . 93 .
傻瓜 . - .

愚人节.93。

\- . - .
Jellabies . 94 .
\- . - .

果冻.94。

[guː'lɑːb] . - .
Gulab Jamans . 95 .
古拉布 贾曼斯 . - .

古拉布·贾曼斯.95。

\- . - .
Malpuas . 96 .
\- . - .

Malpuas.96。

[kroʊz] [nest] ['frɪtəz] . - .
Crow's Nest Fritters . 97 .
乌鸦的 巢 油炸饼 . - .

乌鸦巢油炸饼.97。

. - .
Hulwa . 98 .
胡尔瓦 . - .

胡尔瓦。98。

[bɒm'beɪ] . - .
Bombay Hulwa . 99 .
孟买 胡尔瓦 . - .

孟买胡尔瓦.99。

['tɜːkɪʃ] [dɪ'laɪt] . - .
Turkish Delight . 100 .
土耳其 喜 . - .

土耳其软糖.100。

['frɒstɪd] [bə'nɑːnəz] . - .
Frosted Bananas . 101 .
磨砂 香蕉 . - .

糖霜香蕉.101。

[pʌfs] . - .
Sujee Puffs . 102 .
苏吉 泡芙 . - .

苏吉泡芙.102。

['bredkrʌm] [bɔːlz] . - .
Breadcrumb Balls . 103 .
面包屑 球 . - .

面包屑球.103。

['bɪskɪts] . [-]
Sujee Biscuits . [15]
苏吉 饼干 . [-]

苏吉饼干。[15]

[ðə; ði] ['kɑːki] [kuːk] [bʊk] .
The Khaki Kook Book .
这 卡其色 疯子 书 .

卡其色库克书。

[ai] .
I .
我 .

我。

['kʌri] .
Curry .
咖喱 .

咖喱。

['meni] [rɪ'gɑːd] ['kʌri] [æz; əz][wʌn][ɒv; əv][ðə; ði] [njuː] [θɪŋz] [ɪn] ['kʊkəri] .
Many regard curry as one of the new things in cookery .
许多 看待 咖喱 作为 一 的 这 新的 事物 在 烹饪 .

许多人认为咖喱是烹饪界的新兴事物之一。

[ðɪs] [ɪz][ə; eɪ] [mis'teik] .
This is a mistake .
这 是 一个 错误 .

这是个错误。

['kʌri] [ɪz][æn; ən][əʊld] , [əʊld] ['meθəd] [ɒv; əv] [prɪ'peərɪŋ] [miːts] [ænd; ənd]['vedʒtəb(ə)lz] .
Curry is an old , old method of preparing meats and vegetables .
咖喱 是 一个 老的 , 老的 方法 的 准备 肉类 和 蔬菜 .

咖喱是一种非常古老的肉类和蔬菜烹饪方法。

[nɔː(r)][ɪz][ˌaɪ 'tiː][æn; ən] [iːst] ['ɪndiən] ['meθəd] [ɪk'skluːsɪvli] .
Nor is it an East Indian method exclusively .
也不 是 它 一个 东方 印度 方法 只 .

这也不是东印度独有的方法。

[ɪn] [ɔːl][ˌɔːri'ent(ə)l][ænd; ənd]['trɒpɪk(ə)l] ['kʌntriz] [fuːdz] [ɑː(r); ə(r)] ['haɪli] ['siːz(ə)nd] , [ænd; ənd] [ɔːl'ðəʊ]
In all Oriental and tropical countries foods are highly seasoned , and although
在 全部 东方 和 热带 国家 食物 是 高度 经验丰富的 , 和 虽然
[ðə; ði][s'paɪsɪz] [meɪ] ['dɪfə(r)] ,
the spices may differ ,
这 香料 可能 不同 ,

在所有东方和热带国家，食物都以浓郁的调味料为主，虽然香料可能有所不同，

[ænd; ənd] [ɔːl'ðəʊ] [ðə; ði] ['meθədz] [ɒv; əv] [ˌprepə'reɪʃ(ə)n] [meɪ] [nɒt] [biː; bi] [ðə; ði] [seɪm] , [ˌnevəðə'les] , ['dʒen(ə)rəli] ['spiːkɪŋ] ,
and although the methods of preparation may not be the same , nevertheless , generally speaking ,
和 虽然 这 方法 的 准备 可能 不是 是 这 相同的 ， 尽管如此 ， 一般来说 请讲 ，

尽管制备方法可能不尽相同，但总的来说，

[ðə; ði] ['piːp(ə)l] [ɒv; əv] [ɔːl] [ˌɔːri'ent(ə)l] ['kʌntriz] ['friːli] [ɪn'dʌldʒ] [ɪn] ['kʌrid] [fuːd] . [-]
the people of all Oriental countries freely indulge in curried food . [16]
这 人们 的 全部 东方 国家 自由 放纵 在 咖喱 食物 . [-]

东方各国人民都喜欢吃咖喱。[16]

[haʊ'evə(r)] , [ɪn] ['ɪndiə] ['kʌri] ['riːtʃɪz] [ɪts] [pə'fekʃ(ə)n] .
However , in India curry reaches its perfection .
然而 ， 在 印度 咖喱 到达 它是 完美 .

然而，在印度，咖喱达到了完美的境界。

[ðə; ði] ['piːp(ə)l] [ɒv; əv] ['ɪndiə] [sɪns] ['veɪdɪk; 'viːdɪk] [taɪmz] [hæv; həv] ['iːt(ə)n] ['kʌri] [ænd; ənd] ['ɔːlweɪz] [wɪl] .
The people of India since Vedic times have eaten curry and always will .
这 人们 的 印度 自从 吠陀 时代 有 吃 咖喱 和 总是 将要 .

自吠陀时代以来，印度人民就一直食用咖喱，而且将来也会如此。

[ðeɪ] [iːt] [ˌaɪ 'tiː] ['veri] , ['veri] [hɒt] ,
They eat it very , very hot ,
他们 吃 它 非常 ， 非常 热的 ，

他们吃的时候非常非常烫。

[ænd; ənd] [ˌjʊərə'piːənz] [huː] [lɪv; laɪv] [ɪn] ['ɪndiə] [suːn] [faɪnd] [ðəm'selvz] ['fɔːlɪŋ] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['hæbɪt] [ɒv; əv] ['iːtɪŋ] ['veri] [hɒt] [ænd; ənd] ['spaɪsi] [fuːdz] .
and Europeans who live in India soon find themselves falling into the habit of eating very hot and spicy foods .
和 欧洲人 WHO 居住 在 印度 很快 寻找 他们自己 坠落 进入 这 习惯 的 吃 非常 热的 和 辛辣的 食物 .

居住在印度的欧洲人很快就会养成吃非常辛辣食物的习惯。

['weðə(r)] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [gʊd] [fɔː(r); fə(r)] [wʌn] [tuː; tə] [iːt] [æz; əz] [mʌtʃ] [hɒt] [stʌf] [æz; əz] [wʌn] [ɪz] [ɪk'spektɪd] [tuː; tə] [iːt] [ɪn] ['ɪndiə] [ɪz] [ə; eɪ] [dɪ'spjuːtɪd] [pɔɪnt] .
Whether it is good for one to eat as much hot stuff as one is expected to eat in India is a disputed point .
无论 它 是 好的 为了 一 到 吃 作为 很多 热的 东西 作为 一 是 预期的 到 吃 在 印度 是 一个 争议 观点 .

在印度，人们被要求吃很多辛辣食物，但吃这么多辛辣食物是否对身体有益，这是一个有争议的问题。

[ɪn] [ˌmɒdə'reɪʃ(ə)n] , [haʊ'evə(r)] , ['kʌri] [ɪz] [nɒt] ['hɑːmf(ə)l] ,
In moderation , however , curry is not harmful ,
在 适度 ， 然而 ， 咖喱 是 不是 有害 ，

但适量食用咖喱并无害处。

[ænd; ənd] [ɪz] [ə; eɪ] ['veri] [ˌsætɪs'fæktəri] [ænd; ənd] ['æpɪtaɪzɪŋ] [wei] [ɒv; əv] [prɪ'peərɪŋ] ['skræpi] [ænd; ənd] [ˌɪnɪk'spensɪv] [miːts] .
and is a very satisfactory and appetizing way of preparing scrappy and inexpensive meats .
和 是 一个 非常 令人满意的 和 令人垂涎的 方式 的 准备 不屈不挠 和 价格低廉 肉类 .

这是一种非常令人满意且美味的烹饪零碎廉价肉类的方法。

[ɪf] ['keəfəli] [prɪ'peəd] , ['evribɒdi] [ɪz] [ʃʊə(r)] [tuː; tə] [laɪk] [ˌaɪ 'tiː] .
If carefully prepared , everybody is sure to like it .
如果 小心 准备 ， 大家 是 当然 到 喜欢 它 .

只要精心烹制，人人都一定会喜欢。

[duː; də][nɒt] [ˌɪntrə'djuːs] [ˌaɪ 'tiː] , [haʊ'evə(r)] , [tuː; tə][jɔː(r); jə(r)]['fæməli][æz; əz][ə; eɪ] ['mʌstəd] - ['kʌləd]
Do not introduce it , however , to your family as a mustard - colored
做 不是 介绍 它 ， 然而 ， 到 你的 家庭 作为 一个 芥末 - 有色
[stjuː] [ɒv; əv] ['kʌri] ['paʊdə(r)] , ['ʌnjənz] ,
stew of curry powder , onions ,
炖 的 咖喱 粉末 ， 洋葱 ，

但是，千万不要把它介绍给你的家人，说它是用咖喱粉、洋葱炖成的芥末色炖菜。

[ænd; ənd][kəʊld] [miːt] [sɜːvd] [ɪn][ðə; ði]['sentə(r)][ɒv; əv][ə; eɪ]['plætə(r)] [wɪð] [ə; eɪ][wɔːl][ɒv; əv] ['gʌmi]
and cold meat served in the center of a platter with a wall of gummy
和 寒冷的 肉 服务 在 这 中心 的 一个 拼盘 和 一个 墙 的 软糖
[raɪs] [ɪn'kloʊzɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] .
rice enclosing it .
米 封闭 它 .

冷肉盛放在盘子中央，周围环绕着一层黏糊糊的米饭。

[məʊst][ɒv; əv][ðə; ði]['fæməli] [wʊd] [heɪt] [ˌaɪ 'tiː] ,
Most of the family would hate it ,
最多 的 这 家庭 会 恨 它 ，

家里大多数人都会讨厌它。

[ænd; ənd][ˌaɪ 'tiː] [wʊd] [biː; bi] ['dɪfɪkəlt] [tuː; tə][get][ðem; ðəm][tuː; tə][ðə; ði] [pɔɪnt] [ɒv; əv]['iːv(ə)n] ['teɪstɪŋ]
and it would be difficult to get them to the point of even tasting
和 它 会 是 难的 到 得到 他们 到 这 观点 的 甚至 品尝
[ˌaɪ 'tiː] [ə'gen] .
it again .
它 再次 .

而且很难让他们再次尝试品尝。

['kʌri] , [æz; əz]['juːʒuəli; 'juːʒəli] [meɪd] [ɪn]['ɪndiə] , [ɪz][nɒt] [meɪd] [wɪð] ['kʌri] ['paʊdə(r)][æt; ət][ɔːl] .
Curry , as usually made in India , is not made with curry powder at all .
咖喱 ， 作为 通常 制成 在 印度 ， 是 不是 制成 和 咖喱 粉末 在 全部 .

印度通常制作的咖喱根本不使用咖喱粉。

['evri] ['ɪndiən] [kʊk] - [haʊs] [ɪz][prə'vaɪdɪd] [wɪð] [ə; eɪ] [smuːð] [blæk] [stəʊn] [ə'baʊt][ə; eɪ] [fʊt] [ænd; ənd]
Every Indian cook - house is provided with a smooth black stone about a foot and
每一个 印度 厨师 - 房子 是 假如 和 一个 光滑的 黑色的 石头 关于 一个 脚 和
[ə; eɪ][hɑːf] [lɒŋ] [ænd; ənd][ə; eɪ] [fʊt] [waɪd] .
a half long and a foot wide .
一个 一半 长的 和 一个 脚 宽的 .

每个印度厨房都配备了一块光滑的黑色石头，长约一英尺半，宽约一英尺。

[ðeə(r)][ɪz]['ɔːlsəʊ][ə; eɪ][smɔːl] [stəʊn] ['rəʊlə(r)] .
There is also a small stone roller .
那里 是 还 一个 小的 石头 滚筒 .

这里还有一个小型石辊。

[ɒn] [ðɪs] [lɑːdʒ] [stəʊn] , [baɪ] [miːnz] [ɒv; əv][ðə; ði][smɔːl] [stəʊn] ,
On this large stone , by means of the small stone ,
在 这 大的 石头 ，经过 方法 的 这 小的 石头 ，

在这块大石头上，通过这块小石头，

['deɪli] [ɑː(r); ə(r)] [krʌʃt] [ɔː(r)] [graʊnd] [ðə; ði][s'paɪsɪz] [juːst] [ɪn] ['meɪkɪŋ] ['kʌri] .
daily are crushed or ground the spices used in making curry .
日常的 是 碎 或者 地面 这 香料 用过的 在 制作 咖喱 .

每天都会将制作咖喱所用的香料碾碎或磨成粉末。

[ðə; ði]['juːʒuəl] [ɪn'griːdiənts] [ɑː(r); ə(r)][ˌkɒri'ændə(r)] [siːdz] [ænd; ənd] [liːvz] , [draɪd] [hɒt] ['tʃɪliz] [ɔː(r)]
The usual ingredients are coriander seeds and leaves , dried hot chilies or
这 通常 原料 是 香菜 种子 和 树叶 ， 干燥 热的 辣椒 或者
['pepəz] ,
peppers ,
辣椒 ，

常用配料有芫荽籽和叶子、干辣椒或甜椒。

['kærəweɪ] [siːdz] , ['tɜːmərɪk] , ['ʌnjənz] , ['gɑːlɪk] , [griːn] ['dʒɪndʒə(r)] , [ænd; ənd] [blæk] ['pepə(r)] [greɪnz] .
caraway seeds , turmeric , onions , garlic , green ginger , and black pepper grains .
葛缕子 种子 ， 姜黄 ， 洋葱 ， 蒜 ， 绿色的 姜 ， 和 黑色的 胡椒 谷物 .

葛缕子籽、姜黄、洋葱、大蒜、青姜和黑胡椒粒。

[ɔːl] [ðiːz] [ɑː(r); ə(r)] [fɜːst] [krʌʃt] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][ænd; ənd] [ðen] [graʊnd] [-]
All these are first crushed a little and then ground [17]
全部 这些 是 第一的 碎 一个 小的 和 然后 地面 [-]

所有这些都先被稍微碾碎，然后磨成粉末[17]

[tuː; tə][ə; eɪ] [peɪst] , [wɪð] [ðə; ði] [ə'dɪʃ(ə)n] [frɒm; frəm] [taɪm] [tuː; tə] [taɪm] [ɒv; əv] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['wɔːtə(r)] .
to a paste , with the addition from time to time of a little water .
到 一个 粘贴 ， 和 这 添加 从 时间 到 时间 的 一个 小的 水 .

将其捣成糊状，并不时加入少量水。

[naʊ] [ɒv; əv] [kɔːs] [nəʊ] [ə'merɪkən] ['haʊswaɪf] [wʊd] [wɒnt] [tuː; tə] [skwɒt] [ɒn] [ðə; ði] [flɔː(r)] [ænd; ənd]
Now of course no American housewife would want to squat on the floor and
现在 的 课程 不 美国人 家庭主妇 会 想 到 蹲 在 这 地面 和
[graɪnd] [ʌp] ['kʌri] [stʌf] [ɒn] [ə; eɪ] [stəʊn] ,
grind up curry stuff on a stone ,
研磨 向上 咖喱 东西 在 一个 石头 ，

当然，没有哪个美国主妇会愿意蹲在地板上用石头磨咖喱粉。

[æz; əz][duː; də][ðə; ði] ['wɪmɪn] [ɒv; əv]['ɪndiə] .
as do the women of India .
作为 做 这 女性 的 印度 .

印度妇女也是如此。

[səʊ][ai]['heɪs(ə)n][tuː; tə] [seɪ] [ðæt] ['veri] [gʊd] ['kʌri] [meɪ] [biː; bi] [meɪd] [frɒm; frəm] ['kʌri] ['paʊdə(r)] .
So I hasten to say that very good curry may be made from curry powder .
所以 我 趋 到 说 那 非常 好的 咖喱 可能 是 制成 从 咖喱 粉末 .

因此，我赶紧说明，用咖喱粉可以做出非常美味的咖喱。

['kʌri] ['paʊdə(r)] [meɪ] [biː; bi] [əb'teɪnd] [frɒm; frəm]['ɔːlməʊst] ['eni] ['grəʊsə(r)] .
Curry powder may be obtained from almost any grocer .
咖喱 粉末 可能 是 获得 从 几乎 任何 杂货商 .

咖喱粉几乎在任何一家杂货店都能买到。

[ðə; ði] [best] [ɪn][ðə; ði] ['mɑːkɪt] [ɪz] [krɒs] & ['blækˌwɛlz] .
The best in the market is Cross & Blackwell's .
这 最好的 在 这 市场 是 叉 & 布莱克威尔书店 .

市场上最好的品牌是 Cross & Blackwell's。

[ə; eɪ] [gʊd] [plæn] , [haʊ'evə(r)] , [wʊd] [biː; bi][tuː; tə] [meɪk] [jɔː(r); jə(r)] [əʊn] ['kʌri] ['paʊdə(r)] .
A good plan , however , would be to make your own curry powder .
一个 好的 计划 ， 然而 ， 会 是 到 制作 你的 自己的 咖喱 粉末 .

不过，一个好办法是自己制作咖喱粉。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz]['betə(r)] , [mʌtʃ] [tʃiːpə] , [ænd; ənd][ɪz] ['veri] ['lɪt(ə)l] ['trʌb(ə)l] [tuː; tə] [meɪk] .
It is better , much cheaper , and is very little trouble to make .
它 是 更好的 ， 很多 更便宜 ， 和 是 非常 小的 麻烦 到 制作 .

它更好，更便宜，而且制作起来也毫不费力。

[ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] ['fɔːmjələ] [ɪz] ['eksələnt] : [wʌn] .
The following formula is excellent : 1 .
这 下列的 公式 是 出色的 : 1 .

以下公式非常有效：1.

['kʌri] ['paʊdə(r)] .
Curry Powder .
咖喱 粉末 .

咖喱粉。

- ['aʊnsɪz] [ɒv; əv][ˌkɒri'ændə(r)] [siːd] ;
10 ounces of coriander seed ;
- 盎司 的 香菜 种子 ;

10盎司芫荽籽；

[wʌn] ['tiːspuːn] [ɒv; əv] ['kærəweɪ] [siːd] ;
1 teaspoon of caraway seed ;
1 茶匙 的 葛缕子 种子 ;

1茶匙葛缕子籽；

[wʌn] ['tiːspuːn] [ɒv; əv] [blæk] ['pepə(r)] ;
1 teaspoon of black pepper ;
1 茶匙 的 黑色的 胡椒 ;

1茶匙黑胡椒；

[wʌn] ['tiːspuːn] [ɒv; əv] [red] ['pepə(r)] ;
1 teaspoon of red pepper ;
1 茶匙 的 红色的 胡椒 ;

1茶匙红辣椒粉；

[sɪks] ['tiːspuːn] [ɒv; əv] ['tɜːmərɪk] ;
6 teaspoons of turmeric ;
6 茶匙 的 姜黄 ;

6茶匙姜黄粉；

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] ;
4 tablespoons of flour ;
4 汤匙 的 面粉 ;

4汤匙面粉；

[wʌn] ['tiːspuːn] [ɒv; əv] [kləʊvz] ;
1 teaspoon of cloves ;
1 茶匙 的 丁香 ;

1茶匙丁香；

[fɔːr] ['tiːspuːn] [ɒv; əv] ['sɪnəmən] ;
4 teaspoons of cinnamon ;
4 茶匙 的 肉桂 ;

4茶匙肉桂粉；

[siːdz] [ɒv; əv][sɪks]['kɑːrdəmənz] .
Seeds of six cardamons .
种子 的 六 小豆蔻 .

六颗小豆蔻种子。

[ðə; ði][ˌkɒri'ændə(r)][ænd; ənd] ['tɜːmərɪk] [meɪ] [hæv; həv][tuː; tə][biː; bi] ['pɜːrtʃəst] [æt; ət][ə; eɪ] [drʌg] [stɔː(r)] .
The coriander and turmeric may have to be purchased at a drug store .
这 香菜 和 姜黄 可能 有 到 是 购买 在 一个 药品 店铺 .

香菜和姜黄可能需要在药店购买。

[bai] [æz; əz] ['meni] [ɒv; əv][ðə; ði][s'paɪsɪz] [graʊnd] [æz; əz][juː; jʊ][kæn; kən] ,
Buy as many of the spices ground as you can ,
买 作为 许多 的 这 香料 地面 作为 你 能 ,

尽可能多地购买磨碎的香料，

[ænd; ənd][graɪnd][ðə; ði]['ʌðə(r)z][ɪn][ə; eɪ][smɔːl][hænd] - [mɪl][ɔː(r)]['kɒfi] - [mɪl] .
and grind the others in a small hand - mill or coffee - mill .
和 研磨 这 其他的 在 一个 小的 手 - 磨 或者 咖啡 - 磨 .

其余的用小型手磨机或咖啡磨机磨碎。

[sɪft][tə'geðə(r)] [θriː] [ɔː(r)][fɔː(r)][taɪmz][ænd; ənd][draɪ] ['θʌrəli] [-]
Sift together three or four times and dry thoroughly [18]
筛 一起 三 或者 四 时代 和 干燥 彻底 [-]

将筛子过三四遍，彻底晾干[18]

[ɪn][æn; ən][ɪk'spaɪərɪŋ]['ʌv(ə)n] .
in an expiring oven .
在 一个 到期 烤箱 .

在即将过期的烤箱里。

[pʊt][ɪn][eə(r)] - [taɪt] ['bɒtlz] .
Put in air - tight bottles .
放 在 空气 - 紧的 瓶子 .

装入密封瓶中。

[ə; eɪ][paʊnd][ɒv; əv] [miːt] [wɪl] [rɪ'kwaɪə(r)][ə'baʊt] [tuː] ['tiːspuːn] [ɒv; əv] [ðɪs] ['mɪkstʃə(r)] .
A pound of meat will require about two teaspoons of this mixture .
一个 磅 的 肉 将要 要求 关于 二 茶匙 的 这 混合物 .

一磅肉大约需要两茶匙这种混合物。

[ɪf] [nɒt][hɒt] [ɪ'nʌf] [ˌeɪ diː 'diː][mɔː(r)] [red] ['pepə(r)] .
If not hot enough add more red pepper .
如果 不是 热的 足够的 添加 更多的 红色的 胡椒 .

如果不够辣，可以再加些红辣椒。

[ˌkɒri'ændə(r)] . — [juː; jʊ] [wɪl] [nəʊt] [ðæt] [ˌkɒri'ændə(r)][ɪz][ðə; ði] [tʃiːf] [ɪn'griːdiənt] [ɒv; əv] ['kʌri] ['paʊdə(r)] .
Coriander . — You will note that coriander is the chief ingredient of curry powder .
香菜 . — 你 将要 笔记 那 香菜 是 这 首席 成分 的 咖喱 粉末 .

香菜——你会注意到香菜是咖喱粉的主要成分。

[ˌkɒri'ændə(r)][ɪz] [juːst] [ɪk'stensɪvli] [ɪn] ['fleɪvərɪŋ] [θruː'aʊt] [ðə; ði] [iːst] .
Coriander is used extensively in flavoring throughout the East .
香菜 是 用过的 广泛地 在 调味 自始至终 这 东方 .

芫荽在东方被广泛用于调味。

[ˌaɪ 'tiː][kæn; kən][biː; bi] [grəʊn] ['eni] [pleɪs] , [haʊ'evə(r)] .
It can be grown any place , however .
它 能 是 生长 任何 地方 , 然而 .

但它几乎可以在任何地方生长。

[ðə; ði] [siːd] [kæn; kən][biː; bi] [əb'teɪnd] [frɒm; frəm]['eni] [lɑːdʒ] ['flɒrɪst] .
The seed can be obtained from any large florist .
这 种子 能 是 获得 从 任何 大的 花店 .

任何大型花店都能买到这种种子。

[ˌaɪ 'tiː] [grəuz] [ræŋk] [laɪk][ə; eɪ] [wiːd] .
It grows rank like a weed .
它 生长 秩 喜欢 一个 杂草 .

它像杂草一样疯长。

[ðə; ði] [liːvz] [ɑː(r); ə(r)] [dɪ'lɪʃəs] [æz; əz][ə; eɪ] ['fleɪvərɪŋ] [fɔː(r); fə(r)] [miːts] [ænd; ənd]['vedʒtəb(ə)lz] .
The leaves are delicious as a flavoring for meats and vegetables .
这 树叶 是 可口的 作为 一个 调味 为了 肉类 和 蔬菜 .

叶子味道鲜美，可以用来给肉类和蔬菜调味。

[ə; eɪ] [pætʃ] [ɒv; əv] [ðɪs] [ɪn][jɔː(r); jə(r)]['vedʒtəb(ə)l]['gɑːd(ə)n] [wɪl] [rɪ'peɪ] [juː; jʊ] ,
A patch of this in your vegetable garden will repay you ,
一个 修补 的 这 在 你的 蔬菜 花园 将要 偿还 你 ,

在你的菜园里种上一小块这种植物，你会受益匪浅的。

[æz; əz] ['meni] [ə; eɪ] [bɪt] [ɒv; əv] [left] - ['əʊvə(r)] [kæn; kən] [bi:; bi] [meɪd] ['veri] ['teɪsti] [baɪ] ['ju:zɪŋ] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l]
as many a bit of left - over can be made very tasty by using a little
作为 许多 一个 少量 的 左边 - 超过 能 是 制成 非常 可口 经过 使用 一个 小的
[ɒv; əv] [ðə; ði] ['faɪnli] [mɪnst] [li:f] .
of the finely minced leaf .
的 这 精细地 剁碎 叶子 .

剩下的一些食材，只要加入少许切碎的叶子，就能变得非常美味。

[ðə; ði] [si:dz] [ɑ:(r); ə(r)] ['ju:sf(ə)l] [ɪn] ['meni] [weɪz] .
The seeds are useful in many ways .
这 种子 是 有用 在 许多 方式 .

这些种子有很多用途。

[freʃ] ['kəʊkəˌnʌt] [ɪz] [ə'nʌðə(r)] [ɪn'gri:diənt] ['fri:kwəntli] [ju:st] [ɪn] ['meɪkɪŋ] ['kɜ:ri:z] .
Fresh Cocoanut is another ingredient frequently used in making curries .
新鲜的 椰子 是 其他 成分 频繁地 用过的 在 制作 咖喱 .

新鲜椰子是制作咖喱时常用的另一种食材。

[ðɪs] [gɪvz] [ə; eɪ] [dɪ'lɪʃəs] ['fleɪvə(r)] [ænd; ənd] ['ɔ:lsəʊ] [ædz] ['greɪtli] [tu:; tə] [ðə; ði] ['nju:trətɪv] ['vælju:] .
This gives a delicious flavor and also adds greatly to the nutritive value .
这 给予 一个 可口的 味道 和 还 添加 非常 到 这 营养 价值 .

这不仅赋予食物美味，也大大提高了其营养价值。

[ə; eɪ] ['kəʊkəˌnʌt] [peɪst] [ɪz] [prɪ'peəd] [baɪ] [ə; eɪ] ['veri] [ɪ'læbərət] ['prəʊses] [ɪn] [ðə; ði] ['ɪndiən] [kʊk] - [haʊs]
A cocoanut paste is prepared by a very elaborate process in the Indian cook - house
一个 椰子 粘贴 是 准备 经过 一个 非常 精心制作的 过程 在 这 印度 厨师 - 房子
,
,
,

在印度厨房里，椰子酱的制作过程非常复杂。

[bʌt; bət] [ɪn] [ðɪs] ['kʌntri] [wi:; wi] [ɑ:(r); ə(r)] [nɒt] ['əʊnli] [kən'frʌntɪd] [baɪ] [ðə; ði] ['prɒbləm] [ɒv; əv] ['lɪvɪŋ] [ɒn]
but in this country we are not only confronted by the problem of living on
但 在 这 国家 我们 是 不是 仅有的 面对 经过 这 问题 的 活的 在
['aʊə(r)] [səʊ] ['meni] [d'ɒləz] [ə; eɪ] [mʌnθ] ,
our so many dollars a month ,
我们的 所以 许多 美元 一个 月 ,

但是在这个国家，我们面临的问题不仅仅是每月有限的收入如何维持生活，

[bʌt; bət] ['ɔ:lsəʊ] [baɪ] [ðə; ði] ['i:kwəli] [greɪt] [wʌn] [ɒv; əv] ['lɪvɪŋ] [ɒn] ['twenti] - [fɔ:(r)] ['aʊəz] [ə; eɪ] [deɪ] .
but also by the equally great one of living on twenty - four hours a day .
但 还 经过 这 同样地 伟大的 一 的 活的 在 二十 - 四 小时 一个 天 .

但同样重要的是，我们每天都要生活二十四小时。

[səʊ] [wi:; wi] [wɪl] [pɑ:s] [ðə; ði] ['meθəd] [ɒv; əv] [prɪ'peərɪŋ] ['kəʊkəˌnʌt] [baɪ] [wɪð] [ðə; ði] [sə'dʒestʃən] [ðæt]
So we will pass the method of preparing cocoanut by with the suggestion that
所以 我们 将要 经过 这 方法 的 准备 椰子 经过 和 这 建议 那
[ju:; jʊ] [bai] [jɔ:(r); jə(r)] [prɪ'peəd] ['kəʊkəˌnʌt] .
you buy your prepared cocoanut .
你 买 你的 准备 椰子 .

因此，我们将略过椰子的制备方法，建议您购买现成的椰子。

['beɪkə(r)] [pʊts] [ʌp] [æn; ən] ['eksələnt] [ˌprepə'reɪʃ(ə)n] [ɒv; əv] [freʃ] ['kəʊkəˌnʌt] [wɪð] [ðə; ði] [mɪlk] .
Baker puts up an excellent preparation of fresh cocoanut with the milk .
贝克 放置 向上 一个 出色的 准备 的 新鲜的 椰子 和 这 牛奶 .

贝克用新鲜椰子和牛奶精心制作了一道美味佳肴。

[ðɪs] ['kɒmz] [ɪn] [smɔ:l] [tɪnz] [æt; ət] [ten] [sents] [ə; eɪ] [tɪn] .
This comes in small tins at ten cents a tin .
这 来 在 小的 罐头 在 十 分 一个 锡 .

这种东西装在小铁罐里，每罐十美分。

['meɪkɪŋ] ['kʌri] [ɪz][ə; eɪ] ['veri] [ɪ'læstɪk] ['meθəd] . [-]
Making curry is a very elastic method . [19]
制作 咖喱 是 一个 非常 松紧带 方法 . [-]

制作咖喱是一种非常灵活的方法。[19]

[mʌtʃ] [dɪ'pendz] [ə'pɒn][ðə; ði] [teɪst] [ɒv; əv][ðə; ði][ˌɪndɪ'vɪdʒuəl] .
Much depends upon the taste of the individual .
很多 取决于 之上 这 品尝 的 这 个人 .

很大程度上取决于个人口味。

[sʌm; səm] [θɪŋk] [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [prɪ'peəd] ['mʌstəd] [ɔː(r)] ['wʊstəʃə(r)] [sɔːs] [ə; eɪ] [greɪt] [ɪm'pruːvmənt] .
Some think a teaspoonful of prepared mustard or Worcestershire sauce a great improvement .
一些 思考 一个 一茶匙 的 准备 芥末 或者 伍斯特郡 酱 一个 伟大的 改进 .

有些人认为加一茶匙芥末酱或伍斯特沙司会大大提升味道。

['ɔːlweɪz] [get] [tʃiːp] [kʌts] [ɒv; əv] [miːt] [fɔː(r); fə(r)] ['kʌri] .
Always get cheap cuts of meat for curry .
总是 得到 便宜的 削减 的 肉 为了 咖喱 .

做咖喱一定要用便宜的肉。

[ðə; ði] [hɒk] [ɔː(r)] [hiːl] [ɒv; əv] [biːf] [meɪks] [pə'hæps] [æz; əz] [faɪn] ['kʌri] [æz; əz] ['eni] ['ʌðə(r)] [kʌt] .
The hock or heel of beef makes perhaps as fine curry as any other cut .
这 踩脚 或者 脚跟 的 牛肉 制作 也许 作为 美好的 咖喱 作为 任何 其他 切 .

牛蹄或牛脚做咖喱的味道或许不亚于其他任何部位。

[ðeə(r)] [ɑː(r); ə(r)] ['meni] ['dɪfrənt] [kaɪndz] [ɒv; əv] ['kɜːriːz] .
There are many different kinds of curries .
那里 是 许多 不同的 种类 的 咖喱 .

咖喱有很多种。

[sʌm; səm] [ɑː(r); ə(r)] [səʊ] [hɒt] [ðæt] [ðə; ði] [kən'sjuːmə(r)] [ˌðeər'ɒv] [meɪ] [fiːl] [ðæt] [hiː; hi] [ɪz] [ðə; ði] [pə'zesə(r)] [ɒv; əv] [æn; ən] [ɪn'tɜːn(ə)l] ['faɪəri] ['fɜːnɪs] .
Some are so hot that the consumer thereof may feel that he is the possessor of an internal fiery furnace .
一些 是 所以 热的 那 这 消费者 其中 可能 感觉 那 他 是 这 拥有者 的 一个 内部的 火热 炉 .

有些食物辣度极高，食用者会感觉自己体内仿佛有一个炽热的火炉。

[sʌm; səm] [ɑː(r); ə(r)] ['mʌstəd] - ['kʌləd] , [sʌm; səm] [ɑː(r); ə(r)] ['ɔːlməʊst] [blæk] , [sʌm; səm] [ɑː(r); ə(r)] [θɪn] [ænd; ənd] ['wɔːtəri] , [sʌm; səm] [ɑː(r); ə(r)] [θɪk] ,
Some are mustard - colored , some are almost black , some are thin and watery , some are thick ,
一些 是 芥末 - 有色 , 一些 是 几乎 黑色的 , 一些 是 薄的 和 水状的 , 一些 是 厚的 ,

有些呈芥末色，有些近乎黑色，有些稀薄如水，有些浓稠如水。

[sʌm; səm] [ɑː(r); ə(r)] ['griːsi] , [ænd; ənd] [sʌm; səm] [wʊd] [biː; bi] [kwaɪt] [ɪm'pɒsəb(ə)l] [fɔː(r); fə(r)] [ə'merɪkə] .
some are greasy , and some would be quite impossible for America .
一些 是 腻 , 和 一些 会 是 相当 不可能的 为了 美国 .

有些食物很油腻，有些食物对美国来说完全不可能食用。

['ʌnjənz] [ɑː(r); ə(r)] ['ɔːlweɪz] [juːst] [ɪn] ['meɪkɪŋ] ['kʌri] ,
Onions are always used in making curry ,
洋葱 是 总是 用过的 在 制作 咖喱 ,

制作咖喱时总要用到洋葱。

[bʌt; bət] [duː; də] [nɒt] [let] [ðɪs] [dɪs'kʌrɪdʒ] ['eni] [wʌn] [huː] [dʌz] [nɒt] [laɪk] ['ʌnjənz] .
but do not let this discourage any one who does not like onions .
但 做 不是 让 这 阻碍 任何 一 WHO 做 不是 喜欢 洋葱 .

但不要因此而气馁，有些人可能并不喜欢洋葱。

[wʌn] ['riːz(ə)n] [ðæt] ['ʌnjənz] [ɑː(r); ə(r)][səʊ][ʌn'pɒpjələ(r)][ɪz] [ðæt] [səʊ]['ɒf(ə)n] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [ɪm'prɒpəli] [kʊkt] .
One reason that onions are so unpopular is that so often they are improperly cooked .
一 原因 那 洋葱 是 所以 不受欢迎的 是 那 所以 经常 他们 是 不恰当 煮熟 .

洋葱不受欢迎的一个原因是它们经常没有被正确烹饪。

[ɪn] ['meɪkɪŋ] ['kʌri] ['ʌnjənz] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [kʊkt] [ʌn'tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['pɜːfɪktli] [sɒft] .
In making curry onions should be cooked until they are perfectly soft .
在 制作 咖喱 洋葱 应该 是 煮熟 直到 他们 是 完美 柔软的 .

制作咖喱时，洋葱要煮至完全软烂。

[ɪn'diːd] [ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [rɪ'djuːst] [tuː; tə][ə; eɪ] [pʌlp] .
Indeed they should be reduced to a pulp .
的确 他们 应该 是 减少 到 一个 纸浆 .

确实应该把它们碾成肉泥。

[ðɪs] [pʌlp] [helps] ['θɪkən] [ðə; ði] ['kʌri] ['greɪvi] ,
This pulp helps thicken the curry gravy ,
这 纸浆 帮助 加厚 这 咖喱 肉汁 ,

这种果肉有助于使咖喱汁浓稠。

[ænd; ənd] ['meni] ['piːp(ə)l] [huː] [kleɪm] [ðæt] [ðeɪ] ['kænɒt] [iːt] ['ʌnjənz] ['riːəli] [ɪn'dʒɔɪ][ðem; ðəm] [wɪ'ðaʊt] ['rɪəlaɪzɪŋ; 'riːəlaɪzɪŋ] [wɒt] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['iːtɪŋ] .
and many people who claim that they cannot eat onions really enjoy them without realizing what they are eating .
和 许多 人们 WHO 宣称 那 他们 不能 吃 洋葱 真的 享受 他们 没有 意识到 什么 他们 是 吃 .

许多声称自己不能吃洋葱的人，其实很喜欢吃洋葱，却没意识到自己吃的是什么。

[ðə; ði]['resəpɪz] [wɪtʃ] ['fɒləʊ] [ɑː(r); ə(r)][ɔːl] ['præktɪkl] , [ˌɪnɪk'spensɪv] , [dɪ'lɪʃəs] , [ænd; ənd] ['θʌrəli] [rɪ'laɪəb(ə)l] .
The recipes which follow are all practical , inexpensive , delicious , and thoroughly reliable .
这 食谱 哪个 跟随 是 全部 实际的 , 价格低廉 , 可口的 , 和 彻底 可靠的 .

以下食谱都实用、便宜、美味且非常可靠。

[ˌtuː'tuː] . [biːf] ['kʌri] .
2 . Beef Curry .
2 . 牛肉 咖喱 .

2. 牛肉咖喱。

[kʌt] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [freʃ] [biːf] ['ɪntuː]['bɪts] .
Cut a pound of fresh beef into bits .
切 一个 磅 的 新鲜的 牛肉 进入 比特 .

将一磅新鲜牛肉切成小块。

['eni] [tʃiːp] [kʌt] [dʌz] [wel] [fɔː(r); fə(r)] [ðɪs] .
Any cheap cut does well for this .
任何 便宜的 切 做 出色地 为了 这 .

任何便宜的切法都适合做这个。

[slaɪs] [æn; ən] ['ʌnjən] [-]
Slice an onion [20]
片 一个 洋葱 [-]

切一片洋葱[20]

['veri] ['θɪnli] , [ænd; ənd] [fraɪ] [tə'geðə(r)] [ɪn] [ə; eɪ] [dɪ'zɜːt] - ['spuːnfʊl] [ɒv; əv] [fæt] [ɒv; əv] ['eni] [kaɪnd] ,
very thinly , and fry together in a dessert - spoonful of fat of any kind ,
非常 薄薄的 , 和 炒 一起 在 一个 甜点 - 一勺 的 胖的 的 任何 种类 ,

切成极薄的片，用一小勺任何种类的油脂一起煎炸，

[ðə; ði] [miːt] , ['ʌnjən] , [ænd; ənd] [tuː] ['tiːspuːn,ful] [ɒv; əv] ['kʌri] ['paʊdə(r)] .
the meat , onion , and two teaspoonfuls of curry powder .
这 肉 , 洋葱 , 和 二 茶匙 的 咖喱 粉末 .

肉、洋葱和两茶匙咖喱粉。

[wen] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['naɪsli] [braʊn] [ˌeɪ diː 'diː] ['sevrəl] [kʌps] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] ['sɪmə(r)] ['dʒentli]
When they are nicely browned add several cups of water and simmer gently
什么时候 他们 是 很好 棕色 添加 一些 杯子 的 水 和 煨 轻轻地
[ʌn'tɪl] [ðə; ði] [miːt] [ɪz] ['veri] ['tendə(r)] [ænd; ənd] [ðə; ði] ['ʌnjən] [hæz; həz] [bɪ'kʌm] [ə; eɪ] [pʌlp] ,
until the meat is very tender and the onion has become a pulp ,
直到 这 肉 是 非常 投标 和 这 洋葱 有 变得 一个 纸浆 ,

当洋葱和水变成漂亮的褐色后，加入几杯水，小火慢炖，直到肉非常软烂，洋葱变成糊状。

[ˌðeə'baɪ] ['θɪkənɪŋ] [ðə; ði] ['kʌri] ['greɪvi] .
thereby thickening the curry gravy .
从而 增稠 这 咖喱 肉汁 .

从而使咖喱汁变得浓稠。

[ðɪs] [rɪ'kwaɪəz] [lɒŋ] , [sləʊ] ['kʊkɪŋ] .
This requires long , slow cooking .
这 需要 长的 , 慢的 烹饪 .

这需要长时间慢炖。

[mɔː(r)] ['wɔːtə(r)] [meɪ] [biː; bi] ['ædɪd] [frɒm; frəm] [taɪm] [tuː; tə] [taɪm] .
More water may be added from time to time .
更多的 水 可能 是 额外 从 时间 到 时间 .

可能需要不时添加一些水。

[ɪf] [wʌn] [hæz; həz] [ə; eɪ] ['faɪələs] ['kʊkə(r)] , [ˌaɪ 'tiː] [ʃʊd; ʃəd] ['ɔːlweɪz] [biː; bi] [juːst] [ɪn] ['kʌri] ['meɪkɪŋ] .
If one has a fireless cooker , it should always be used in curry making .
如果 一 有 一个 无火 炊具 , 它 应该 总是 是 用过的 在 咖喱 制作 .

如果家里有无火烹饪器具，做咖喱时一定要用它。

[sɜːv] [wɪð] [raɪs] [prɪ'peəd] [ə'kɔːdɪŋ] [tuː; tə] [teɪst] .
Serve with rice prepared according to taste .
服务 和 米 准备 根据 到 品尝 .

佐以按口味烹制的米饭食用。

[ɪn] ['ɪndiə] , ['kʌri] [ænd; ənd] [raɪs] [ɑː(r); ə(r)] ['ɔːlweɪz] [sɜːvd] [ɪn] ['seprət] ['dɪʃɪz] .
In India , curry and rice are always served in separate dishes .
在 印度 , 咖喱 和 米 是 总是 服务 在 分离 菜肴 .

在印度，咖喱和米饭总是分开盛放的。

[ðə; ði] [raɪs] [ɪz] [sɜːvd] [fɜːst] [ænd; ənd] [ðə; ði] ['kʌri] ['teɪkən] [aʊt] [ænd; ənd] [pʊt] ['əʊvə(r)] [ˌaɪ 'tiː] .
The rice is served first and the curry taken out and put over it .
这 米 是 服务 第一的 和 这 咖喱 已采取 出去 和 放 超过 它 .

先上米饭，再把咖喱盛出来浇在米饭上。

['juːʒuəli; 'juːʒəli] ['tʃʌtni] (['tʃæptə(r)] [eɪtθ]) [ɪz] ['iːt(ə)n] [wɪð] ['kʌri] [ænd; ənd] [raɪs] .
Usually chutney (Chapter VIII) is eaten with curry and rice .
通常 酸辣酱 (章 八) 是 吃 和 咖喱 和 米 .

通常，酸辣酱（第八章）与咖喱和米饭一起食用。

[θriː] . ['tʃɪkɪn] ['kʌri] .
3 . Chicken Curry .
3 . 鸡 咖喱 .

3. 咖喱鸡。

[kʌt] [ə; eɪ] ['tʃɪkɪn] [ʌp] ['eni] [wei] [ju:; jʊ] [laɪk] [ænd; ənd] [fraɪ] [ˌaɪ 'ti:] [wɪð] [wʌn] ['θɪnli] - [slaɪst] ['ʌnjən]
Cut a chicken up any way you like and fry it with one thinly - sliced onion
切 一个 鸡 向上 任何 方式 你 喜欢 和 炒 它 和 一 薄薄的 - 切片 洋葱
[ænd; ənd] [ðə; ði] ['kʌri] ['paʊdə(r)] .
and the curry powder .
和 这 咖喱 粉末 .

将鸡肉切成你喜欢的任何形状，与一个切成薄片的洋葱和咖喱粉一起翻炒。

[ðə; ði] [ə'maʊnt] [ɒv; əv] ['kʌri] ['paʊdə(r)] [wɪl] [ɒv; əv] [kɔ:s] [dɪ'pend] [ɒn] [ðə; ði] [saɪz] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] .
The amount of curry powder will of course depend on the size of the chicken .
这 数量 的 咖喱 粉末 将要 的 课程 依赖 在 这 尺寸 的 这 鸡 .

咖喱粉的用量当然取决于鸡的大小。

[fraɪ] [tə'geðə(r)] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [ɪz] ['naɪsli] [braʊn] , [ðen] [ˌeɪ di: 'di:] ['wɔ:tə(r)] [ænd; ənd] ['sɪmə(r)]
Fry together until the chicken is nicely browned , then add water and simmer
炒 一起 直到 这 鸡 是 很好 棕色 , 然后 添加 水 和 煨
[ʌn'tɪl] ['tʃɪkɪn] [ɪz] ['tendə(r)] .
until chicken is tender .
直到 鸡 是 投标 .

将鸡肉一起翻炒至表面呈金黄色，然后加水炖煮至鸡肉软烂。

[rɪ'membə(r)] ['ɔ:lweɪz] [tu:; tə] [rɪ'dju:s] [ðə; ði] ['greɪvi] [baɪ] [sləʊ] ['kʊkɪŋ] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'ti:] [ɪz] ['sʌmwɒt]
Remember always to reduce the gravy by slow cooking until it is somewhat
记住 总是 到 减少 这 肉汁 经过 慢的 烹饪 直到 它 是 有些
['θɪkənd] [baɪ] [ðə; ði] ['ʌnjən] [pʌlp] .
thickened by the onion pulp .
增稠 经过 这 洋葱 纸浆 .

记住，一定要用小火慢炖，直到洋葱渣使肉汁变得浓稠。

[ə; eɪ] ['kʌp(ə)l] [ɒv; əv] [slaɪst] [tə'mɑ:təʊz] [fraɪd] [wɪð] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] , ['ʌnjən] ,
A couple of sliced tomatoes fried with the chicken , onion ,
一个 夫妻 的 切片 西红柿 油煎 和 这 鸡 , 洋葱 ,

几片西红柿和鸡肉、洋葱一起炒制，

[ænd; ənd] ['kʌri] ['paʊdə(r)] [ɪz] [mʌtʃ] [laɪkt] [baɪ] [sʌm; səm] — [nɒt] ['əʊnli] [ɪn] ['tʃɪkɪn] ['kʌri] , [bʌt; bət] [ɪn] [ɔ:l]
and curry powder is much liked by some — not only in chicken curry , but in all
和 咖喱 粉末 是 很多 喜欢 经过 一些 — 不是 仅有的 在 鸡 咖喱 , 但 在 全部
['kɜ:ri:z] . [-] [fɔ:r] .
curries . [21] 4 .
咖喱 . [-] 4 .

咖喱粉深受一些人的喜爱——不仅在鸡肉咖喱中，而且在所有咖喱中。[21]4.

['kʌri] [wɪð] ['kɜ:dz] .
Curry With Curds .
咖喱 和 凝乳 .

咖喱配凝乳。

[ðɪs] ['kʌri] [ɪz] [prɪ'peəd] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['dɪfrəntli] .
This curry is prepared a little differently .
这 咖喱 是 准备 一个 小的 不同 .

这道咖喱的做法略有不同。

[pleɪs] [ɪn] [ə; eɪ] [di:p] [dɪʃ] [wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv] [bi:f] [ɔ:(r)] ['mʌtn] [ɔ:(r)] ['eni] [kaɪnd] [ɒv; əv] [mi:t] .
Place in a deep dish one pound of beef or mutton or any kind of meat .
地方 在 一个 深的 盘子 一 磅 的 牛肉 或者 羊肉 或者 任何 种类 的 肉 .

将一磅牛肉、羊肉或任何种类的肉放入深盘中。

['kʌvə(r)] [wɪð] [θɪk] ['kɜ:dz] [ɒv; əv] [mɪlk] .
Cover with thick curds of milk .
覆盖 和 厚的 凝乳 的 牛奶 .

用浓稠的牛奶凝乳覆盖。

[ðiːz] ['kɜːdz] [ʃʊd; ʃəd] [nɒt] [biː; bi] [tuː] ['saʊə(r)] .
These curds should not be too sour .
这些 凝乳 应该 不是 是 也 酸的 .

这些凝乳不应该太酸。

['ɔːlsəʊ] [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [griːn] ['mæŋgəʊ] ['pepə(r)] ['θɪnli] [slaɪst] , [ænd; ənd] [ɪf] [dɪ'zaɪəd] [ə; eɪ] [kləʊv] [ɒv; əv] ['gɑːlɪk] , ['faɪnli] [mɪnst] .
Also add a green mango pepper thinly sliced , and if desired a clove of garlic , finely minced .
还 添加 一个 绿色的 芒果 胡椒 薄薄的 切片 , 和 如果 想要的 一个 丁香 的 蒜 , 精细地 剁碎 .

还可以加入切成薄片的青芒果椒，如果需要，还可以加入一瓣切碎的蒜。

[let] [stænd] [ɪn] [ðə; ði] ['kɜːdz] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] ['kʌp(ə)l] [ɒv; əv] ['aʊəz] .
Let stand in the curds for a couple of hours .
让 站立 在 这 凝乳 为了 一个 夫妻 的 小时 .

让食材在凝乳中浸泡几个小时。

[ɪn] [ðə; ði] ['miːntaɪm] [fraɪ] [æn; ən] ['ʌnjən] [ænd; ənd] [tuː] ['tiːspuːn,ful] [ɒv; əv] ['kʌri] ['paʊdə(r)] [tə'geðə(r)] .
In the meantime fry an onion and two teaspoonfuls of curry powder together .
在 这 与此同时 炒 一个 洋葱 和 二 茶匙 的 咖喱 粉末 一起 .

与此同时，将一个洋葱和两茶匙咖喱粉一起炒香。

[wen] ['naɪsli] [braʊn] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [kɜːd] ['mɪkstʃə(r)] .
When nicely browned add the curd mixture .
什么时候 很好 棕色 添加 这 凝乳 混合物 .

煎至金黄色后，加入凝乳混合物。

[kʊk] ['əʊvə(r)] [ə; eɪ] [sləʊ] ['faɪə(r)] [ʌn'tɪl] [miːt] [ɪz] ['tendə(r)] .
Cook over a slow fire until meat is tender .
厨师 超过 一个 慢的 火 直到 肉 是 投标 .

用小火慢炖至肉软烂。

[kəʊld] [slaɪst] [miːt] [ɪz] ['veri] [gʊd] [prɪ'peəd] [ðɪs] [wei] .
Cold sliced meat is very good prepared this way .
寒冷的 切片 肉 是 非常 好的 准备 这 方式 .

用这种方法烹制的冷切肉非常好吃。

[ɪn] [ðɪs] [keɪs] [kʊk] [ðə; ði] ['ʌnjənz] ['θʌrəli] [bɪ'fɔː(r)] ['ædɪŋ] [ðə; ði] [kɜːd] ['mɪkstʃə(r)] .
In this case cook the onions thoroughly before adding the curd mixture .
在 这 案件 厨师 这 洋葱 彻底 前 添加 这 凝乳 混合物 .

在这种情况下，要先将洋葱彻底炒熟，然后再加入凝乳混合物。

[ðə; ði] [miːt] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [kʌt] [ɪn] [smɔːl] ['piːsɪz] . [faɪv] .
The meat should be cut in small pieces . 5 .
这 肉 应该 是 切 在 小的 件 . 5 .

5. 肉要切成小块。

[miːt] ['kʌri] [wɪð] ['peɪstri] .
Meat Curry with Pastry .
肉 咖喱 和 糕点 .

肉咖喱配酥皮。

[prɪ'peə(r)] [ðə; ði] ['kʌri] [æz; əz] [ɪn] [nəʊ] . [wʌn] , ['ædɪŋ] [ðə; ði] ['dʌmplɪŋz] ['ɑːftə(r)] [ðə; ði] [miːt] [ɪz] ['tendə(r)] .
Prepare the curry as in No . 1 , adding the dumplings after the meat is tender .
准备 这 咖喱 作为 在 不 . 1 , 添加 这 饺子 后 这 肉 是 投标 .

按照第 1 步的方法准备咖喱，待肉煮软后加入饺子。

[fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] ['dʌmplɪŋz] , [mɪks][hɑːf][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv]['flaʊə(r)]['ɪntuː][ə; eɪ] [stɪf] [dəʊ] [wɪð] ['wɔːtə(r)]
For the dumplings , mix half a cup of flour into a stiff dough with water
为了 这 饺子 , 混合 一半 一个 杯子 的 面粉 进入 一个 僵硬的 面团 和 水
.
.
.

制作饺子时，将半杯面粉与水混合揉成较硬的面团。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt] , [ænd; ənd][rəʊl][aʊt] ['veri] [θɪn] .
Add a little salt , and roll out very thin .
添加 一个 小的 盐 , 和 卷 出去 非常 薄的 .

加少许盐，擀成很薄的面饼。

[kʌt] [ɪn] [tuː] - [ɪntʃ] [sk'weəz] .
Cut in two - inch squares .
切 在 二 - 英寸 正方形 .

切成两英寸见方的小块。

[sʌm; səm] [laɪk] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [freʃ] ['kəʊkəˌnʌt] [ænd; ənd] ['kəʊkəˌnʌt] [mɪlk] ['ædɪd] [tuː; tə] [ðɪs] ['kʌri] . [sɪks] .
Some like a little fresh cocoanut and cocoanut milk added to this curry . 6 .
一些 喜欢 一个 小的 新鲜的 椰子 和 椰子 牛奶 额外 到 这 咖喱 . 6 .

有些人喜欢在咖喱中加入少许新鲜椰子和椰奶。6.

[miːt] ['kʌri] [wɪð] ['kæbɪdʒ] .
Meat Curry with Cabbage .
肉 咖喱 和 卷心菜 .

卷心菜肉咖喱。

[hɑːf] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [miːt] [ɪz] ['plenti] [fɔː(r); fə(r)] [ðɪs] ['veri] ['hɑːti] [ænd; ənd] [ˌɪnɪk'spensɪv] [dɪʃ] . [
Half a pound of meat is plenty for this very hearty and inexpensive dish . [
一半 一个 磅 的 肉 是 很多 为了 这 非常 爽朗 和 价格低廉 盘子 . [
\-]
22]
\-]

半磅肉就足以做出这道非常美味又便宜的菜肴。[22]

[fraɪ][ðə; ði]['ʌnjən] , ['kʌri] ['paʊdə(r)] , [ænd; ənd] [miːt] [tə'geðə(r)] [ɪn][ðə; ði]['juːʒuəl] [wei] .
Fry the onion , curry powder , and meat together in the usual way .
炒 这 洋葱 , 咖喱 粉末 , 和 肉 一起 在 这 通常 方式 .

将洋葱、咖喱粉和肉按常规方法一起翻炒。

[wen] ['naɪsli] [braʊn] , [ˌeɪ diː 'diː] ['sevrəl] [kʌps] [ɒv; əv] ['θɪnli] - ['ʃredɪd] [ɔː(r)] [slaɪst] ['kæbɪdʒ] .
When nicely browned , add several cups of thinly - shredded or sliced cabbage .
什么时候 很好 棕色 , 添加 一些 杯子 的 薄薄的 - 碎 或者 切片 卷心菜 .

当食材煎至金黄色后，加入几杯切成细丝或片的卷心菜。

['kʌvə(r)] [wɪð] ['wɔːtə(r)][ænd; ənd] ['sɪmə(r)] ['sləʊli] [ʌn'tɪl] [ɔːl] [ɑː(r); ə(r)]['tendə(r)] .
Cover with water and simmer slowly until all are tender .
覆盖 和 水 和 煨 缓慢地 直到 全部 是 投标 .

加水没过食材，小火慢炖至全部变软。

[dʒʌst] [bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] [ə'sɪdjʊˌleɪt] .
Just before serving acidulate .
只是 前 服务 酸化 .

上菜前加入酸味剂。

[ɪn] ['ɪndiə] , ['tæmərɪnd] [dʒuːs] [ɪz] ['ɔːlweɪz] [juːst] [fɔː(r); fə(r)] [ðɪs] ['pɜːpəs] , [bʌt; bət] ['lemən] [ɔː(r)] [laɪm] [dʌz]
In India , tamarind juice is always used for this purpose , but lemon or lime does
在 印度 , 罗望子 汁 是 总是 用过的 为了 这 目的 , 但 柠檬 或者 酸橙 做
['veri] ['naɪsli] .
very nicely .
非常 很好 .

在印度，人们总是用罗望子汁来做这件事，但柠檬或青柠汁的效果也非常好。

['kærəts] [ɔː(r)] ['tɜːnɪps] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [ðə; ði] [seɪm] [wei] [ænd; ənd] [ɑː(r); ə(r)] ['eksələnt] .
Carrots or turnips may be used the same way and are excellent .
胡萝卜 或者 萝卜 可能 是 用过的 这 相同的 方式 和 是 出色的 .

胡萝卜或芜菁也可以用同样的方法烹饪，而且味道极佳。

[iːt] [wɪð] [ɔː(r)] [wɪ'ðaʊt] [raɪs] .
Eat with or without rice .
吃 和 或者 没有 米 .

可配米饭食用，也可不配米饭食用。

['juːʒuəli; 'juːʒəli] [ðɪs] ['kʌri] [ɪz] ['iːt(ə)n] [wɪð] ([nəʊ] . -) . ['sɛvən] .
Usually this curry is eaten with chupatties (No . 69) . 7 .
通常 这 咖喱 是 吃 和 恰巴提 (不 . -) . 7 .

通常这种咖喱是和 chupatties（编号 69）一起吃的。7.

[miːt] [ænd; ənd] [splɪt] [piː] ['kʌri] .
Meat and Split Pea Curry .
肉 和 分裂 豌豆 咖喱 .

肉和豌豆咖喱。

[kʌt] [ə; eɪ] [hɑːf] [paʊnd] [ɒv; əv] [biːf] [ɔː(r)] ['mʌtn] ['ɪntuː] [smɔːl] ['bɪts] [ænd; ənd] [fraɪ] [æz; əz] ['juːʒuəl] [wɪð] ['ʌnjənz] [ænd; ənd] ['kʌri] ['paʊdə(r)] .
Cut a half pound of beef or mutton into small bits and fry as usual with onions and curry powder .
切 一个 一半 磅 的 牛肉 或者 羊肉 进入 小的 比特 和 炒 作为 通常 和 洋葱 和 咖喱 粉末 .

将半磅牛肉或羊肉切成小块，与洋葱和咖喱粉一起翻炒。

[wen] ['naɪsli] [braʊn] [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] [splɪt] ['piːz] [wɪtʃ] [hæv; həv] [biːn] ['səʊkɪŋ] [fɔː(r); fə(r)] ['sevrəl] ['aʊəz] .
When nicely browned add a cup of split peas which have been soaking for several hours .
什么时候 很好 棕色 添加 一个 杯子 的 分裂 豌豆 哪个 有 到过 浸泡 为了 一些 小时 .

当煎至金黄后，加入一杯浸泡了几个小时的豌豆。

['sɪmə(r)] [ɔːl] [tə'geðə(r)] [ɪn] ['plenti] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [miːt] [ænd; ənd] ['piːz] [ɑː(r); ə(r)] ['tendə(r)] .
Simmer all together in plenty of water until the meat and peas are tender .
煨 全部 一起 在 很多 的 水 直到 这 肉 和 豌豆 是 投标 .

将所有食材放入足量的水中，小火慢炖至肉和豌豆软烂。

[sɜːv] [wɪð] [raɪs] . [eit] .
Serve with rice . 8 .
服务 和 米 . 8 .

配米饭食用。8.

[mə'sɑːlə] [fraɪ] .
Massala Fry .
马萨拉 炒 .

马萨拉炸鱼。

[ðɪs] [ɪz] [nɒt] ['riːəli] [ə; eɪ] ['kʌri] , [bʌt; bət] [ɪz] [æn; ən] ['eksələnt] [wei] [ɒv; əv] [prɪ'peərɪŋ] [tʌf] [raʊnd] [steɪk] .
This is not really a curry , but is an excellent way of preparing tough round steak .
这 是 不是 真的 一个 咖喱 , 但 是 一个 出色的 方式 的 准备 艰难的 圆形的 牛排 .

这其实不是咖喱，但却是烹制口感较硬的牛排的绝佳方法。

[mɪks] [tuː] ['tiːspuːn,ful] [ɒv; əv] ['kʌri] ['paʊdə(r)] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [hɑːf] [kʌp] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] ,
Mix two teaspoonfuls of curry powder into a half cup of flour ,
混合 二 茶匙 的 咖喱 粉末 进入 一个 一半 杯子 的 面粉 ,

将两茶匙咖喱粉拌入半杯面粉中，

[ænd; ənd] [paʊnd] [baɪ] [miːnz] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['sɔːsə(r)] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [raʊnd] [steɪk] .
and pound by means of a saucer into a pound of round steak .
和 磅 经过 方法 的 一个 碟子 进入 一个 磅 的 圆形的 牛排 .

用碟子将肉捣成一磅重的圆形牛排。

[fraɪ] [ðə; ði] [steɪk] [wɪð] [ə; eɪ] [slaɪst] ['ʌnjən] [ʌn'tɪl] [kwaɪt] [braʊn] .
Fry the steak with a sliced onion until quite brown .
炒 这 牛排 和 一个 切片 洋葱 直到 相当 棕色的 .

将牛排与洋葱片一起煎至棕色。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] ['sɪmə(r)] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [miːt] [ɪz] ['tendə(r)] .
Then add a little water and simmer until the meat is tender .
然后 添加 一个 小的 水 和 煨 直到 这 肉 是 投标 .

然后加少许水，小火慢炖至肉软烂。

[ðə; ði] ['greɪvi] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] ['lɪt(ə)l] [ænd; ənd] [-]
The gravy should be little and [23]
这 肉汁 应该 是 小的 和 [-]

肉汁应该少而少[23]

[rɪtʃ] .
rich .
富有的 .

富有的。

[duː; də] [nɒt] [kʌt] [ðə; ði] [miːt] .
Do not cut the meat .
做 不是 切 这 肉 .

不要切肉。

[ðɪs] [ɪz] [ə; eɪ] [faɪn] ['kæsərəʊl] [dɪʃ] . [naɪn] .
This is a fine casserole dish . 9 .
这 是 一个 美好的 沙锅 盘子 . 9 .

这是一道很棒的砂锅菜。9.

['hæmbɜːg] [steɪk] ['kʌri] .
Hamburg Steak Curry .
汉堡 牛排 咖喱 .

汉堡牛排咖喱。

[fraɪ] [tə'geðə(r)] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] ['hæmbɜːg] [steɪk] , [ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] [mɪnst] ['ʌnjənz] ,
Fry together a pound of hamburg steak , a cup of minced onions ,
炒 一起 一个 磅 的 汉堡 牛排 , 一个 杯子 的 剁碎 洋葱 ,

将一磅汉堡肉饼、一杯洋葱碎一起翻炒，

[ænd; ənd] [tuː] ['tiːspuːn,ful] [ɒv; əv] ['kʌri] ['paʊdə(r)] .
and two teaspoonfuls of curry powder .
和 二 茶匙 的 咖喱 粉末 .

以及两茶匙咖喱粉。

[wen] [ðiːz] [ɑː(r); ə(r)] [kwaɪt] [braʊn] ['sɪmə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['wɔːtə(r)] [ʌn'tɪl] ['ʌnjənz] [ɑː(r); ə(r)] [sɒft] .
When these are quite brown simmer with a little water until onions are soft .
什么时候 这些 是 相当 棕色的 煨 和 一个 小的 水 直到 洋葱 是 柔软的 .

当洋葱变成深褐色时，加少量水慢炖，直到洋葱变软。

[ðɪs] [kæn; kən] ['aɪðə(r)] [biː; bi] [sɜːvd] ['rɑːðə(r)] [draɪ] [ɔː(r)] [wɪð] ['plenti] [ɒv; əv] ['greɪvi] .
This can either be served rather dry or with plenty of gravy .
这 能 任何一个 是 服务 相当 干燥 或者 和 很多 的 肉汁 .

这道菜可以做成比较干的，也可以配上大量的肉汁。

[ɪn] [ðə; ði] ['lætə(r)] [keɪs] , [sɜːv] [wɪð] [raɪs] [ɔː(r)] - ([nəʊ] . -) .
In the latter case , serve with rice or kidgeri (No . 49) .
在 这 后者 案件 , 服务 和 米 或者 - (不 . -) .

后一种情况下，可与米饭或基杰里（第 49 号）一起食用。

[ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['wʊstəʃə(r)] [sɔːs] [ɪz] [ə; eɪ] [help] [tuː; tə] [ðɪs] ['kʌri] .
A teaspoonful of Worcestershire sauce is a help to this curry .
一个 一茶匙 的 伍斯特郡 酱 是 一个 帮助 到 这 咖喱 .

一茶匙伍斯特沙司能为这道咖喱增添风味。

[ðɪs] ['kʌri] [ɪz] ['veri] [naɪs] [ænd; ənd] [ɪz] ['kwɪkli] [meɪd] .
This curry is very nice and is quickly made .
这 咖喱 是 非常 好的 和 是 迅速地 制成 .

这道咖喱味道很好，而且做起来很快。

[meɪd] [draɪ] ,
Made dry ,
制成 干燥 ,

晾干后，

[ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [dʒɑː(r)] [ɒv; əv] [ˌaɪ 'tiː] ['teɪkən] [tuː; tə] [ə; eɪ] ['pɪknɪk] [ɔː(r)] [ɒn] [ə; eɪ] [trɪp] [wɪl] [biː; bi] [faʊnd] ['veri] ['juːsf(ə)l] ,
a little jar of it taken to a picnic or on a trip will be found very useful ,
一个 小的 罐 的 它 已采取 到 一个 野餐 或者 在 一个 旅行 将要 是 成立 非常 有用 ,

带一小罐去野餐或旅行会非常方便。

[æz; əz] [ˌaɪ 'tiː] [kiːps] [fɔː(r); fə(r)] [deɪz] .
as it keeps for days .
作为 它 保持 为了 天 .

因为它能保存好几天。

[ɪn'diːd] , [ɔːl] ['kʌrid] [miːts] [kiːp] [lɒŋgə(r)] [ðæn; ðən] [miːts] [prɪ'peəd] [ɪn] ['ʌðə(r)] [weɪz] .
Indeed , all curried meats keep longer than meats prepared in other ways .
的确 , 全部 咖喱 肉类 保持 更长 比 肉类 准备 在 其他 方式 .

事实上，所有咖喱肉的保质期都比其他烹饪方式的肉类更长。

['hæmbɜːg] [steɪk] ['kʌri] [meɪks] [faɪn] ['sænwɪtʃz] . - .
Hamburg steak curry makes fine sandwiches . 10 .
汉堡 牛排 咖喱 制作 美好的 三明治 . - .

汉堡牛排咖喱做成的三明治非常美味。10.

[kəʊld] [miːt] ['kʌri] .
Cold Meat Curry .
寒冷的 肉 咖喱 .

冷肉咖喱。

['eni] [kaɪnd] [ɒv; əv] [kəʊld] [miːt] [meɪ] [biː; bi] [meɪd] ['ɪntuː] ['kʌri] .
Any kind of cold meat may be made into curry .
任何 种类 的 寒冷的 肉 可能 是 制成 进入 咖喱 .

任何种类的冷肉都可以做成咖喱。

[fraɪ] ['ʌnjənz] [ænd; ənd] ['kʌri] ['paʊdə(r)] [tə'geðə(r)] [ʌn'tɪl] ['naɪsli] [braʊn] .
Fry onions and curry powder together until nicely browned .
炒 洋葱 和 咖喱 粉末 一起 直到 很好 棕色 .

将洋葱和咖喱粉一起翻炒至呈金黄色。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [ɪ'nʌf] ['flaʊə(r)] [tuː; tə] ['θɪkən] , [æz; əz] [ɪn] ['meɪkɪŋ] ['greɪvi] .
Then add enough flour to thicken , as in making gravy .
然后 添加 足够的 面粉 到 加厚 , 作为 在 制作 肉汁 .

然后加入足够的面粉使其变稠，就像做肉汁一样。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] ['wɔːtə(r)] [ɔː(r)] ['kəʊkəˌnʌt] [mɪlk] .
Then add water or cocoanut milk .
然后 添加 水 或者 椰子 牛奶 .

然后加入水或椰奶。

[wen] ['greɪvi][hæz; həz] ['θɪkənd] , [ˌeɪ diː 'diː][kəʊld] [miːt] .
When gravy has thickened , add cold meat .
什么时候 肉汁 有 增稠 , 添加 寒冷的 肉 .
等肉汁变稠后，加入冷肉。

['sɪmə(r)] ['sləʊli] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [waɪl] .
Simmer slowly for a while .
煨 缓慢地 为了 一个 尽管 .
小火慢炖一会儿。

[ðɪs] ['kʌri] [ɪz][nɒt][səʊ]['teɪsti][æz; əz] [ðəʊz] [meɪd] [frɒm; frəm] [freʃ] [miːt] ,
This curry is not so tasty as those made from fresh meat ,
这 咖喱 是 不是 所以 可口 作为 那些 制成 从 新鲜的 肉 ,
这种咖喱不如用新鲜肉类做的咖喱好吃。

[ænd; ənd][ˌaɪ 'tiː][ɪz] [wel] [tuː; tə][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['wʊstəʃə(r)] [sɔːs] . [-] - .
and it is well to add a teaspoonful of Worcestershire sauce . [24] 11 .
和 它 是 出色地 到 添加 一个 一茶匙 的 伍斯特郡 酱 . [-] - .
最好再加一茶匙伍斯特沙司。[24]11.

- , [ɔː(r)] ['kʌri] [wɪð] ['vedʒtəb(ə)lz] .
Buffath , or Curry with Vegetables .
- , 或者 咖喱 和 蔬菜 .
水牛咖喱，或蔬菜咖喱。

[fraɪ][wʌn] - [hɑːf] [paʊnd] [ɒv; əv] [miːt] , ['faɪnli] [daɪst] , [wɪð] ['ʌnjən] [ænd; ənd] ['kʌri] ['paʊdə(r)] .
Fry one - half pound of meat , finely diced , with onion and curry powder .
炒 一 - 一半 磅 的 肉 , 精细地 切丁 , 和 洋葱 和 咖喱 粉末 .
将半磅肉切成细丁，与洋葱和咖喱粉一起翻炒。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['wɔːtə(r)][frɒm; frəm] [taɪm] [tuː; tə] [taɪm] ,
Add a little water from time to time ,
添加 一个 小的 水 从 时间 到 时间 ,
时不时加点水，

[səʊ] [ðæt] [ðə; ðiː] [miːt] [wɪl] [biː; bi]['tendə(r)][ænd; ənd][ðə; ðiː] ['ʌnjənz] [sɒft] .
so that the meat will be tender and the onions soft .
所以 那 这 肉 将要 是 投标 和 这 洋葱 柔软的 .
这样肉质才会鲜嫩，洋葱才会软烂。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] ['tiːkʌpˌfʊl] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)] .
Then add two teacupfuls of water .
然后 添加 二 茶杯 的 水 .
然后加入两茶杯水。

[æz; əz] [suːn] [æz; əz]['wɔːtə(r)] [bɔɪlz] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [slaɪst] ['rædɪʃɪz] , [pə'teɪtəʊz] , ['kærəts] ,
As soon as water boils add a cupful of sliced radishes , potatoes , carrots ,
作为 很快 作为 水 沸腾 添加 一个 一杯 的 切片 萝卜 , 土豆 , 胡萝卜 ,
水烧开后，立即加入一杯切片的萝卜、土豆和胡萝卜。

[ɔː(r)] ['eni] ['vedʒtəb(ə)lz] [ðæt] [wɪl] [nɒt] [mæʃ] .
or any vegetables that will not mash .
或者 任何 蔬菜 那 将要 不是 捣碎 .
或者任何无法捣碎的蔬菜。

[kʊk] ['sləʊli] [tə'geðə(r)] [ʌn'tɪl] ['vedʒtəb(ə)lz][ɑː(r); ə(r)] [sɒft] .
Cook slowly together until vegetables are soft .
厨师 缓慢地 一起 直到 蔬菜 是 柔软的 .
小火慢炖，直到蔬菜变软。

[ɪn] ['ɪndiə] [ðɪs] ['kʌri] [ɪz] ['ɔːlweɪz] [ə'sɪdjʊˌleɪtɪd] , [bʌt; bət] [ðæt] [ɪz] [nɒt] ['nesəsəri] .
In India this curry is always acidulated , but that is not necessary .
在 印度 这 咖喱 是 总是 酸化 , 但 那 是 不是 必要的 .
在印度，这种咖喱通常会加酸，但这并非必要。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][ə; eɪ] [gʊd] [plæn] , [haʊ'evə(r)] , [tuː; tə] ['ɔːlweɪz] [sɜːv] [slaɪst] ['lemən] [wɪð] [ɔːl] ['kɜːriːz] ,
It is a good plan , however , to always serve sliced lemon with all curries ,
它 是 一个 好的 计划 ， 然而 ， 到 总是 服务 切片 柠檬 和 全部 咖喱 ，

不过，在所有咖喱菜肴中都搭配柠檬片是个好主意。

[æz; əz][sʌm; səm][prɪ'fɜː(r)][ðem; ðəm]['saʊə(r)] . - .
as some prefer them sour . 12 .
作为 一些 更喜欢 他们 酸的 . - .

有些人喜欢酸的口味。12.

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

卡其色怪咖书(The khaki kook book)

第2/4页

- [ɒv; əv][kəʊld] [miːt] [ænd; ənd]['vedʒtəb(ə)lz] .
Buffath of Cold Meat and Vegetables .
- 的 寒冷的 肉 和 蔬菜 .

冷肉蔬菜大餐。

[prɪ'peə(r)][ə; eɪ] [sɔːs] [ɔː(r)]['greɪvi] , [æz; əz][ɪn][nəʊ] . - .
Prepare a sauce or gravy , as in No . 10 .
准备 一个 酱 或者 肉汁 , 作为 在 不 . - .

按照第 10 步的方法准备酱汁或肉汁。

[ˌeɪ diː 'diː][kəʊld] [miːt] [ænd; ənd] ['eni] [left] - ['əʊvə(r)][kəʊld]['vedʒtəb(ə)l] .
Add cold meat and any left - over cold vegetable .
添加 寒冷的 肉 和 任何 左边 - 超过 寒冷的 蔬菜 .

加入冷肉和剩余的冷蔬菜。

['sɪmə(r)] ['dʒentli] [tə'geðə(r)] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [waɪl] .
Simmer gently together for a little while .
煨 轻轻地 一起 为了 一个 小的 尽管 .

用小火慢炖一会儿。

[duː; də] [nɒt] [hæv; həv] [tuː] [mʌtʃ] [sɔːs] . - .
Do not have too much sauce . 13 .
做 不是 有 也 很多 酱 . - .

酱汁不要放太多。13.

[fɪʃ] ['kʌri] .
Fish Curry .
鱼 咖喱 .

咖喱鱼。

[fɪʃ] ['kʌri] [ɪz]['juːʒuəli; 'juːʒəli] [meɪd] [wɪð] ['kəʊkəˌnʌt] [mɪlk] [ɪn'sted] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)] , [bʌt; bət] [ðɪs] [ɪz] [nɒt] ['nesəsəri] .
Fish curry is usually made with cocoanut milk instead of water , but this is not necessary .
鱼 咖喱 是 通常 制成 和 椰子 牛奶 反而 的 水 , 但 这 是 不是 必要的 .

鱼咖喱通常用椰奶代替水烹制，但这并非必要。

[ˌaɪ 'tiː][ʃʊd; ʃəd] ['ɔːlweɪz] [biː; bi][ə'sɪdjʊˌleɪtɪd] .
It should always be acidulated .
它 应该 总是 是 酸化 .

它必须始终保持酸化状态。

[prɪ'peə(r)][ə; eɪ] [sɔːs] , [æz; əz][ɪn][nəʊ] . - , ['juːzɪŋ] , [ɪf] [prɪ'fɜːd] , ['kəʊkəˌnʌt] [mɪlk] [ɪn'sted] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] .
Prepare a sauce , as in No . 10 , using , if preferred , cocoanut milk instead of water .
准备 一个 酱 , 作为 在 不 . - , 使用 , 如果 首选 , 椰子 牛奶 反而 的 水 .

按照第 10 步的方法准备酱汁，如果喜欢，可以用椰奶代替水。

['ɔːlsəʊ][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['faɪnli] - [mɪnst] ['gɑːlɪk][ænd; ənd] [griːn] ['pepəz] .
Also add a little finely - minced garlic and green peppers .
还 添加 一个 小的 精细地 - 剁碎 蒜 和 绿色的 辣椒 .

再加入少许蒜末和青椒末。

[pʊt] [ðə; ði] [rɔː] [fɪʃ] [ɪn] [ðɪs] [ænd; ənd] ['sɪmə(r)] [-]
Put the raw fish in this and simmer [25]
放 这 生的 鱼 在 这 和 煨 [-]

将生鱼放入其中炖煮[25]

[tə'geðə(r)] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [fɪʃ] [ɪz] [kʊkt] .
together until the fish is cooked .
一起 直到 这 鱼 是 煮熟 .

一起煮至鱼熟透。

[sɜːv] [wɪð] [raɪs] .
Serve with rice .
服务 和 米 .

配米饭食用。

['spænɪʃ] [raɪs] [ɪz] ['eksələnt] [wɪð] [fɪʃ] ['kʌri] .
Spanish rice is excellent with fish curry .
西班牙语 米 是 出色的 和 鱼 咖喱 .

西班牙米饭和鱼咖喱是绝配。

([nəʊ] . - .) - .
(No . 56 .) 14 .
(不 . - .) - .

（第56号）14.

['kʌri] [frɒm; frəm] [tɪnd] ['sæmən] , [sɑː'diːnz] , [ɔː(r)] ['tjuːnə] .
Curry from Tinned Salmon , Sardines , or Tuna .
咖喱 从 罐装 三文鱼 , 沙丁鱼 , 或者 金枪鱼 .

用罐装鲑鱼、沙丁鱼或金枪鱼制作的咖喱。

[prɪ'peə(r)] [ə; eɪ] [sɔːs] [æz; əz] [ɪn] [nəʊ] . - , ['juːzɪŋ] ['kəʊkəˌnʌt] [mɪlk] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['greɪtɪd] ['kəʊkəˌnʌt] .
Prepare a sauce as in No . 10 , using cocoanut milk and a little grated cocoanut .
准备 一个 酱 作为 在 不 . - , 使用 椰子 牛奶 和 一个 小的 磨碎的 椰子 .

按照第 10 步的方法准备酱汁，使用椰奶和少许椰蓉。

['ɔːlsəʊ] [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['taɪni] [bɪt] [ɒv; əv] ['θɪnli] - [slaɪst] [griːn] ['dʒɪndʒə(r)] , ['gɑːlɪk] , [ænd; ənd] ['tʃɪli] ['pepə(r)] .
Also add a tiny bit of thinly - sliced green ginger , garlic , and chili pepper .
还 添加 一个 微小的 少量 的 薄薄的 - 切片 绿色的 姜 , 蒜 , 和 辣椒 胡椒 .

再加入少许切成薄片的青姜、大蒜和辣椒。

[pɔː(r)] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] [fɪʃ] , [ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] [raɪs] [ænd; ənd] [slaɪst] ['lemən] . - .
Pour over the fish , and serve with rice and sliced lemon . 15 .
倒 超过 这 鱼 , 和 服务 和 米 和 切片 柠檬 . - .

将酱汁淋在鱼上，配米饭和柠檬片即可食用。15.

[sɔːlt] [fɪʃ] ['kʌri] .
Salt Fish Curry .
盐 鱼 咖喱 .

咸鱼咖喱。

[kʌt] [ðə; ði] [sɔːlt] [fɪʃ] ['ɪntuː] ['rɑːðə(r)] [smɔːl] ['piːsɪz] , [ænd; ənd] [səʊk] [ʌn'tɪl] [nəʊ] ['lɒŋgə(r)] ['veri] ['sɔːlti] .
Cut the salt fish into rather small pieces , and soak until no longer very salty .
切 这 盐 鱼 进入 相当 小的 件 , 和 浸泡 直到 不 更长 非常 咸 .

将咸鱼切成小块，浸泡至不再很咸为止。

[waɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['səʊkɪŋ] , [fraɪ][ɪn] ['plenti] [ɒv; əv] [ɔɪl] [ɔː(r)] ['kriskəu] [wʌn] [bʌntʃ] [ɒv; əv] [griːn] ['ʌnjənz] ,

While it is soaking , fry in plenty of oil or crisco one bunch of green onions ,

尽管 它 是 浸泡 , 炒 在 很多 的 油 或者 克里斯科 一 束 的 绿色的 洋葱 ,

在浸泡的同时，用大量的油或酥油炒一把葱。

[kʌt] [ʌp] [tɒps] [ænd; ənd] [ɔːl] , [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['kʌri] ['paʊdə(r)] , [ænd; ənd] [θriː] [hɑːf] - [raɪp] ['tə'mɑːtəʊz] .

cut up tops and all , a teaspoonful of curry powder , and three half - ripe tomatoes .

切 向上 最高额 和 全部 , 一个 一茶匙 的 咖喱 粉末 , 和 三 一半 - 成熟 西红柿 .

切掉叶子和顶部，一茶匙咖喱粉，以及三个半熟的西红柿。

[ðə; ði] [tə'mɑːtəʊz] [meɪ] [biː; bi] [dip] [ɪn] ['bætə(r)] [ɔː(r)] [krʌmz] .

The tomatoes may be dipped in batter or crumbs .

这 西红柿 可能 是 浸入 在 连击 或者 面包屑 .

番茄可以蘸面糊或面包屑食用。

[wen] [ðiːz] [ɑː(r); ə(r)] [fraɪd] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [sɔːlt] [fɪʃ] .

When these are fried add the salt fish .

什么时候 这些 是 油煎 添加 这 盐 鱼 .

这些炸好后，加入咸鱼。

['sɪmə(r)] [tə'geðə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] [waɪl] .

Simmer together for a while .

煨 一起 为了 一个 尽管 .

一起慢炖一会儿。

[sɜːv] [wɪð] [raɪs] .

Serve with rice .

服务 和 米 .

配米饭食用。

['egplɑːnt] [ɪz] ['eksələnt] [ɪn] [ðɪs] ['kʌri] [ɪn'sted] [ɒv; əv] [tə'mɑːtəʊz] . - .

Eggplant is excellent in this curry instead of tomatoes . 16 .

茄子 是 出色的 在 这 咖喱 反而 的 西红柿 . - .

用茄子代替西红柿做这道咖喱味道也很棒。16.

[mə'sɑːlə] [fraɪ] [ɒv; əv] [fɪʃ] .

Massala Fry of Fish .

马萨拉 炒 的 鱼 .

马萨拉炸鱼。

[meɪk] [ə; eɪ] [peɪst] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] [ænd; ənd] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [tuː] ['tiːspuːn] [ɒv; əv] ['kʌri] ['paʊdə(r)] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [sɔːlt] .

Make a paste of flour and water and two teaspoons of curry powder and a little salt .

制作 一个 粘贴 的 面粉 和 水 和 二 茶匙 的 咖喱 粉末 和 一个 小的 盐 .

将面粉、水、两茶匙咖喱粉和少许盐混合成糊状。

[dɪp] [ðə; ði] [fɪʃ] [ɪn] [ðɪs] ['kʌrid] [peɪst] , [ænd; ənd] [ðen] [dɪp] [ə'gen] [ɪn] [bred] [ɔː(r)] ['krækə(r)] [krʌmz] .

Dip the fish in this curried paste , and then dip again in bread or cracker crumbs .

蘸 这 鱼 在 这 咖喱 粘贴 , 和 然后 蘸 再次 在 面包 或者 饼干 面包屑 .

将鱼蘸上咖喱酱，然后再蘸上面包屑或饼干屑。

[fraɪ] [ɪn] [ðə; ði] ['juːʒuəl] [-]

Fry in the usual [26]

炒 在 这 通常 [-]

用通常的方法煎炸[26]

[wei] .
way .
方式 .

方式。

[ðɪs] [ɪz][ə; eɪ] [dɪ'lɪʃəs] [wei] [ɒv; əv] [prɪ'peərɪŋ] ['eni] [kaɪnd][ɒv; əv] ['kʌtlits] [ɔː(r)] [tʃɒps] .
This is a delicious way of preparing any kind of cutlets or chops .
这 是 一个 可口的 方式 的 准备 任何 种类 的 肉饼 或者 排骨 .

这是一种制作各种肉饼或肉排的美味方法。

[ɪn][fækt] , ['eni] [kaɪnd][ɒv; əv] [miːt] [meɪ] [biː; bi] [fraɪd] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] [wei] . - .
In fact , any kind of meat may be fried in the same way . 17 .
在 事实 , 任何 种类 的 肉 可能 是 油煎 在 这 相同的 方式 . - .

事实上，任何种类的肉都可以用同样的方法煎炸。17.

[eg] ['kʌri] .
Egg Curry .
蛋 咖喱 .

鸡蛋咖喱。

[fraɪ][ə; eɪ] [slaɪst] ['ʌnjən] [wɪð] [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['kʌri] ['paʊdə(r)] ;
Fry a sliced onion with a teaspoonful of curry powder ;
炒 一个 切片 洋葱 和 一个 一茶匙 的 咖喱 粉末 ;

将切好的洋葱与一茶匙咖喱粉一起翻炒；

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['flaʊə(r)][fɔː(r); fə(r)][ðə; ði]['greɪvi] .
then add a little flour for the gravy .
然后 添加 一个 小的 面粉 为了 这 肉汁 .

然后加入少许面粉做肉汁。

[wen] [ðɪs] [ɪz] [mɪkst] [kwaɪt] [smuːð] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['tiːkʌp] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)][ɔː(r)] [mɪlk] [ɔː(r)] ['kəʊkəˌnʌt] [mɪlk] .
When this is mixed quite smooth , add a teacup of water or milk or cocoanut milk .
什么时候 这 是 混合 相当 光滑的 , 添加 一个 茶碗 的 水 或者 牛奶 或者 椰子 牛奶 .

搅拌至顺滑后，加入一杯水、牛奶或椰奶。

[kʊk] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] ['θikən] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][sɪks] [hɑːd] - [bɔɪld] [egz] .
Cook until it thickens , then add six hard - boiled eggs .
厨师 直到 它 增厚 , 然后 添加 六 难的 - 煮沸 鸡蛋 .

煮至浓稠后，加入六个煮熟的鸡蛋。

[kʌt] [ɪn] [hɑːvz] ['leŋθwaɪz] .
Cut in halves lengthwise .
切 在 一半 纵向 .

纵向切成两半。

[sɜːv] [wɪð] [raɪs] . - .
Serve with rice . 18 .
服务 和 米 . - .

配米饭食用。18.

[pəʊtʃt] [eg] ['kʌri] .
Poached Egg Curry .
偷猎 蛋 咖喱 .

水煮蛋咖喱。

[prɪ'peə(r)][ðə; ði] ['kʌri] [æz; əz][fɔː(r); fə(r)][nəʊ] . - .
Prepare the curry as for No . 17 .
准备 这 咖喱 作为 为了 不 . - .

按照第 17 步的方法准备咖喱。

[wen] ['greɪvi] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə] ['sɪmə(r)] , [pəʊtʃ] [ðə; ði] [egz] [ɪn][ˌaɪ 'tiː] . - .
When gravy begins to simmer , poach the eggs in it . 19 .
什么时候 肉汁 开始 到 煨 , 偷猎 这 鸡蛋 在 它 . - .

当肉汁开始冒小泡时，将鸡蛋放入肉汁中煮熟。19.

['egplɑːnt] ['kʌri] .
Eggplant Curry .
茄子 咖喱 .

茄子咖喱。

[kʌt] [raʊnd] ['slaɪsɪz][ɒv; əv] ['egplɑːnt] .
Cut round slices of eggplant .
切 圆形的 切片 的 茄子 .

将茄子切成圆片。

[rɪ'muːv] [ðə; ði]['aʊtə(r)][raɪnd] , [dɪp] [iːtʃ] [slaɪs][ɪn]['bætə(r)][ænd; ənd][fraɪ] .
Remove the outer rind , dip each slice in batter and fry .
消除 这 外 果皮 , 蘸 每个 片 在 连击 和 炒 .

去掉外皮，将每片果肉蘸上面糊油炸。

[meɪk] [ðə; ði] ['kʌri] [sɔːs] [ɪn][ðə; ði]['juːʒuəl] [wei] .
Make the curry sauce in the usual way .
制作 这 咖喱 酱 在 这 通常 方式 .

按常规方法制作咖喱酱。

[wen] [ˌaɪ 'tiː] ['θikən] , ['keəfəli] [pʊt][ɪn][ðə; ði] ['egplɑːnt] ; ['sɪmə(r)] ['dʒentli][tə'geðə(r)][ʌn'tɪl][ðə; ði]
When it thickens , carefully put in the eggplant ; simmer gently together until the
什么时候 它 增厚 , 小心 放 在 这 茄子 ; 煨 轻轻地 一起 直到 这
['vedʒtəb(ə)lz][ɑː(r); ə(r)] [wel] [kʊkt] .
vegetables are well cooked .
蔬菜 是 出色地 煮熟 .

汤汁浓稠后，小心地放入茄子；小火慢炖至蔬菜完全煮熟。

[ðɪs] [ɪz] ['eksələnt] [meɪd] [wɪð] [hɑːf] - [raɪp] [tə'mɑːtəʊz] .
This is excellent made with half - ripe tomatoes .
这 是 出色的 制成 和 一半 - 成熟 西红柿 .

用半熟的番茄做这道菜味道极佳。

[ɪn] [iːtʃ] [keɪs] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][ə; eɪ] [faɪn] [miːt] ['sʌbstɪtjuːt] .
In each case it is a fine meat substitute .
在 每个 案件 它 是 一个 美好的 肉 代替 .

无论哪种情况，它都是一种很好的肉类替代品。

['ɔːlweɪz] [sɜːv] [wɪð] [raɪs] . - .
Always serve with rice . 20 .
总是 服务 和 米 . - .

一定要配米饭。20.

['kʌrid] [stʌft] ['egplɑːnt] .
Curried Stuffed Eggplant .
咖喱 填充 茄子 .

咖喱酿茄子。

[meɪk] [ə; eɪ] ['kʌri] [mɪns] [æz; əz][fɔː(r); fə(r)][nəʊ] . [naɪn] .
Make a curry mince as for No . 9 .
制作 一个 咖喱 剁碎 作为 为了 不 . 9 .

按照第9步的方法制作咖喱肉馅。

[siː] [ðæt] [wen] [ðə; ði] [miːt] [ɪz] [kʊkt] [ðeə(r)][ɪz] ['plenti] [ɒv; əv] [-]
See that when the meat is cooked there is plenty of [27]
看 那 什么时候 这 肉 是 煮熟 那里 是 很多 的 [-]

看，肉煮熟后有很多[27]

['lɪkwɪd] .
liquid .
液体 .

液体。

['θɪkən] [ðɪs] [mɪns] [ænd; ənd] ['greɪvi] [wɪð] [bred] [krʌmz] [ænd; ənd] [let] [stænd] .
Thicken this mince and gravy with bread crumbs and let stand .
加厚 这 剁碎 和 肉汁 和 面包 面包屑 和 让 站立 .

用面包屑勾芡，使肉末和肉汁浓稠，然后静置。

[kʌt] [ðə; ði] ['egplɑːnt] [ɪn] [hɑːf] ['leŋθwaɪz] , [ænd; ənd] [stiːm] [ɔː(r)] [beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] ['veri] [sləʊ] ['ʌv(ə)n] .
Cut the eggplant in half lengthwise , and steam or bake in a very slow oven .
切 这 茄子 在 一半 纵向 , 和 蒸汽 或者 烤 在 一个 非常 慢的 烤箱 .

将茄子纵向切成两半，然后蒸熟或用低温烤箱烘烤。

[wen] [ə'baʊt] [hɑːf] [kʊkt] , [skuːp] [aʊt] [ðə; ði] ['sentə(r)] [ɒv; əv] [ə'baʊt] [iːtʃ] [hɑːf] .
When about half cooked , scoop out the center of about each half .
什么时候 关于 一半 煮熟 , 舀 出去 这 中心 的 关于 每个 一半 .

煮到半熟时，挖出每半个面饼的中心部分。

[biː; bi] ['keəf(ə)l] [tuː; tə] [seɪv] [ðə; ði] ['vedʒtəb(ə)l] [ðæt] [juː; jʊ] [skuːp] [aʊt] [ænd; ənd] [mɪks] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [ðə; ði] ['kʌri] [ænd; ənd] ['bredkrʌm] ['mɪkstʃə(r)] .
Be careful to save the vegetable that you scoop out and mix it with the curry and breadcrumb mixture .
是 小心 到 节省 这 蔬菜 那 你 舀 出去 和 混合 它 和 这 咖喱 和 面包屑 混合物 .

小心地把挖出来的蔬菜留下来，与咖喱和面包屑混合物拌在一起。

[stʌf] [ðə; ði] ['egplɑːnt] [ʃel] [wɪð] [ðɪs] ['mɪkstʃə(r)] , ['kʌvə(r)] [ðə; ði] [tɒp] [wɪð] [krʌmz] , [ænd; ənd] [beɪk] .
Stuff the eggplant shell with this mixture , cover the top with crumbs , and bake .
东西 这 茄子 壳 和 这 混合物 , 覆盖 这 顶部 和 面包屑 , 和 烤 .

将混合物填入茄子壳中，顶部撒上面包屑，然后烘烤。

['eksələnt] ['aɪðə(r)] [hɒt] [ɔː(r)] [kəʊld] .
Excellent either hot or cold .
出色的 任何一个 热的 或者 寒冷的 .

冷热皆宜。

[ə; eɪ] [hɑːf] [paʊnd] [ɒv; əv] [miːt] [ɪz] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] ['naɪsli] [stʌf] [wʌn] ['egplɑːnt] . - .
A half pound of meat is enough to nicely stuff one eggplant . 21 .
一个 一半 磅 的 肉 是 足够的 到 很好 东西 一 茄子 . - .

半磅肉足够把一个茄子填满。21.

[stʌft] ['kʌrid] ['mæŋgəʊ] ['pepəz] .
Stuffed Curried Mango Peppers .
填充 咖喱 芒果 辣椒 .

咖喱酿芒果椒。

[tuː; tə] [prɪ'peə(r)] [ðə; ði] ['mæŋgəʊ] ['pepəz] [fɔː(r); fə(r)] ['stʌfɪŋ] , [kʌt] [ɒf] [ðə; ði] [tɒps] [ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ðə; ði] [siːdz] .
To prepare the mango peppers for stuffing , cut off the tops and remove the seeds .
到 准备 这 芒果 辣椒 为了 馅 , 切 离开 这 最高额 和 消除 这 种子 .

要准备用来填馅的芒果椒，先切掉顶部并去除籽。

[let] [stænd] [ɪn] [sɔːlt] ['wɔːtə(r)] [ʌn'tɪl] [rɪ'kwaɪəd] .
Let stand in salt water until required .
让 站立 在 盐 水 直到 必需的 .

浸泡在盐水中直至需要使用。

[ðen] [prɪ'peə(r)] ['plenti] [ɒv; əv] [raɪs] [ə'kɔːdɪŋ] [tuː; tə] [nəʊ] . - .
Then prepare plenty of rice according to No . 52 .
然后 准备 很多 的 米 根据 到 不 . - .

然后按照第52条准备大量的米饭。

[kiːp] [ɪn] [ə; eɪ] [wɔːm] [pleɪs] [ʌn'tɪl] [rɪ'kwaɪəd] .
Keep in a warm place until required .
保持 在 一个 温暖的 地方 直到 必需的 .

存放在温暖的地方，待需要时取出使用。

[fraɪ] ['hæmbɜːg] [steɪk] [wɪð] ['ʌnjən] [ænd; ənd] ['kʌri] ['paʊdə(r)] [ə'kɔːdɪŋ] [tuː; tə] [nəʊ] . [naɪn] .
Fry Hamburg steak with onion and curry powder according to No . 9 .
炒 汉堡 牛排 和 洋葱 和 咖喱 粉末 根据 到 不 . 9 .

按照第 9 号食谱，用洋葱和咖喱粉煎汉堡牛排。

[ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [steɪk] [wɪl] [biː; bi] ['plenti] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] [naɪs] [bɪg] [dɪʃ] [ɒv; əv] ['pepəz] .
A pound of steak will be plenty for a nice big dish of peppers .
一个 磅 的 牛排 将要 是 很多 为了 一个 好的 大的 盘子 的 辣椒 .

一磅牛排足够做一大盘美味的彩椒了。

[juːz] [nəʊ] ['wɔːtə(r)] [ɪn] [ðɪs] [mɪns] ,
Use no water in this mince ,
使用 不 水 在 这 剁碎 ,

制作肉馅时不要加水。

[bʌt; bət] [wen] [ðə; ði] [miːt] [ænd; ənd] ['ʌnjənz] [ɑː(r); ə(r)] ['pɑːʃəli] [fraɪd] [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv]
but when the meat and onions are partially fried add a cupful of
但 什么时候 这 肉 和 洋葱 是 部分 油煎 添加 一个 一杯 的
[ðə; ði] [bɔɪld] [raɪs] ,
the boiled rice ,
这 煮沸 米 ,

但当肉和洋葱部分翻炒后，加入一杯煮好的米饭。

[ænd; ənd] [mɪks] [ɔːl] [tə'geðə(r)] .
and mix all together .
和 混合 全部 一起 .

将所有材料混合在一起。

[stʌf] [ðə; ði] ['pepəz] [wɪð] [ðɪs] ['mɪkstʃə(r)] [ɒv; əv] [raɪs] [ænd; ənd] [miːt] .
Stuff the peppers with this mixture of rice and meat .
东西 这 辣椒 和 这 混合物 的 米 和 肉 .

将米饭和肉的混合物填入辣椒中。

[pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] ['rəʊstə(r)] [ænd; ənd] ['kʌvə(r)] [wɪð] [tə'mɑːtəʊ] [sɔːs] .
Put in a roaster and cover with tomato sauce .
放 在 一个 焙烧炉 和 覆盖 和 番茄 酱 .

放入烤盘，淋上番茄酱。

[ðɪs] [sɔːs] [meɪ] [biː; bi] [meɪd] [frɒm; frəm] ['eni] [tɪnd] [tə'mɑːtəʊ] [suːp] , [daɪ'luːtɪd] [ænd; ənd] [mɔː(r)]
This sauce may be made from any tinned tomato soup , diluted and more
这 酱 可能 是 制成 从 任何 罐装 番茄 汤 , 稀 和 更多的
['haɪli] ['siːz(ə)nd] ,
highly seasoned ,
高度 经验丰富的 ,

这种酱汁可以用任何罐装番茄汤制成，稀释后加入更多调味料。

[ɔː(r)] [ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi] [meɪd] [frɒm; frəm] [stjuːd] [tə'mɑːtəʊz] [frɒm; frəm] [wɪtʃ] [ðə; ði] [siːdz] [ænd; ənd]
or it may be made from stewed tomatoes from which the seeds and
或者 它 可能 是 制成 从 炖 西红柿 从 哪个 这 种子 和
[skɪnz] [-]
skins [28]
皮肤 [-]

或者，也可以用炖番茄制成，番茄的种子和皮[28]

[hæv; həv] [biːn] [rɪ'muːvd] .
have been removed .
有 到过 已移除 .

已被移除。

[meɪk] [sɔːs] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [θɪk] .
Make sauce a little thick .
制作 酱 一个 小的 厚的 .

把酱汁调浓稠一些。

[beɪk] ['veri] ['sləʊli] [ɔː(r)] [stiːm] .
Bake very slowly or steam .
烤 非常 缓慢地 或者 蒸汽 .

用小火慢烤或蒸煮。

[sɜːv] [wɪð] [ðə; ði][rɪ'meɪndə(r)][ɒv; əv][ðə; ði][raɪs] .
Serve with the remainder of the rice .
服务 和 这 余 的 这 米 .

与剩余的米饭一起食用。

[ðɪs] [ɪz] [sʌtʃ] [ə; eɪ] ['hɑːti] [dɪʃ] [ðæt] [wʌn] [niːdz] [prɪ'peə(r)] ['nʌθɪŋ] [els] [tuː; tə][biː; bi] [sɜːvd] [wɪð] [ˌaɪ 'tiː] . - .
This is such a hearty dish that one needs prepare nothing else to be served with it . 22 .
这 是 这样的 一个 爽朗 盘子 那 一 需求 准备 没有什么 别的 到 是 服务 和 它 . - .

这是一道非常丰盛的菜肴，无需准备其他任何配菜。22.

[mɪkst] ['vedʒtəb(ə)l] ['kʌri] .
Mixed Vegetable Curry .
混合 蔬菜 咖喱 .

什锦蔬菜咖喱。

[ɔːl] ['vedʒtəb(ə)lz] [sʌtʃ] [æz; əz] ['piːz] , [biːnz] , [pə'teɪtəʊz] , ['kærəts] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [meɪk] ['eksələnt] ['kʌri] .
All vegetables such as peas , beans , potatoes , carrots , etc . , make excellent curry .
全部 蔬菜 这样的 作为 豌豆 , 豆子 , 土豆 , 胡萝卜 , ETC . , 制作 出色的 咖喱 .

豌豆、豆角、土豆、胡萝卜等各种蔬菜都非常适合做咖喱。

[ðeɪ] [meɪ] [biː; bi]['aɪðə(r)] ['freʃli] [prɪ'peəd] [ɔː(r)] [left] - ['əʊvəz] .
They may be either freshly prepared or left - overs .
他们 可能 是 任何一个 新鲜的 准备 或者 左边 - 局 .

它们可能是新鲜制作的，也可能是剩菜。

[fraɪ][ðem; ðəm][ɔːl] [tə'geðə(r)] [wɪð] ['plenti] [ɒv; əv] ['ʌnjənz] [ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['kriskəu] ;
Fry them all together with plenty of onions in a little crisco ;
炒 他们 全部 一起 和 很多 的 洋葱 在 一个 小的 克里斯科 ;

将它们与大量洋葱一起用少许酥油翻炒；

[ˌeɪ diː 'diː][æz; əz] [mʌtʃ] ['kʌri] ['paʊdə(r)][æz; əz][ɪz] [dɪ'zaɪəd] .
add as much curry powder as is desired .
添加 作为 很多 咖喱 粉末 作为 是 想要的 .

根据个人口味添加适量咖喱粉。

[ɪf] [tə'mɑːtəʊz][ɑː(r); ə(r)][nɒt] [juːst] , [ə'sɪdjʊˌleɪt] [ə; eɪ][ˌkɒmbɪ'neɪʃ(ə)n][ɒv; əv][tə'mɑːtəʊz] , ['egplɑːnt] , [ænd; ənd] ['pepəz] .
If tomatoes are not used , acidulate a combination of tomatoes , eggplant , and peppers .
如果 西红柿 是 不是 用过的 , 酸化 一个 组合 的 西红柿 , 茄子 , 和 辣椒 .

如果不用番茄，可以用番茄、茄子和辣椒混合制成酸味菜肴。

[meɪks] [ə; eɪ] [faɪn] ['kʌri] .
Makes a fine curry .
制作 一个 美好的 咖喱 .

做出来的咖喱味道很棒。

[ðiːz] ['vedʒtəb(ə)l] ['kɜːriːz] [ɑː(r); ə(r)] ['juːʒuəli; 'juːʒəli] ['iːt(ə)n] [wɪð] ([nəʊ] . -) . - .
These vegetable curries are usually eaten with chupatties (No . 69) . 23 .
这些 蔬菜 咖喱 是 通常 吃 和 恰巴提 (不 . -) . - .

这些蔬菜咖喱通常与 chupatties（编号 69）一起食用。23.

[splɪt] [piː] ['kʌri] .
Split Pea Curry .
分裂 豌豆 咖喱 .

豌豆咖喱。

[səʊk] [ðə; ði] ['piːz] [fɔː(r); fə(r)] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] ['aʊəz] .
Soak the peas for two or three hours .
浸泡 这 豌豆 为了 二 或者 三 小时 .

将豌豆浸泡两到三个小时。

[fraɪ] [ɪn] [ðə; ði] ['juːʒuəl] [wei] [ðə; ði] ['ʌnjən] [ænd; ənd] ['kʌri] ['paʊdə(r)] .
Fry in the usual way the onion and curry powder .
炒 在 这 通常 方式 这 洋葱 和 咖喱 粉末 .

用平常的方法炒香洋葱和咖喱粉。

[ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['kʌri] ['paʊdə(r)] [ɪz] [ɪ'nʌf] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [səʊkt] ['piːz] .
A teaspoonful of curry powder is enough for a cupful of soaked peas .
一个 一茶匙 的 咖喱 粉末 是 足够的 为了 一个 一杯 的 浸泡过 豌豆 .

一茶匙咖喱粉就足够拌一杯泡好的豌豆了。

[mɪks] [ðə; ði] ['piːz] [wɪð] [ðə; ði] [fraɪd] ['mɪkstʃə(r)] .
Mix the peas with the fried mixture .
混合 这 豌豆 和 这 油煎 混合物 .

将豌豆与炒好的混合物混合。

[ˌeɪ diː 'diː] ['plenti] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['piːz] [ɑː(r); ə(r)] [sɒft] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [mæʃ]
Add plenty of water and cook until the peas are soft enough to mash
添加 很多 的 水 和 厨师 直到 这 豌豆 是 柔软的 足够的 到 捣碎
[ʌp] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [pʌlp] .
up into a pulp .
向上 进入 一个 纸浆 .

加入大量水，煮至豌豆软烂到可以捣成泥状。

[sɜːv] [wɪð] [raɪs] .
Serve with rice .
服务 和 米 .

配米饭食用。

[æn; ən] ['æsɪd] [ɪz] [dɪ'zaɪəd] [wɪð] [ðɪs] ['kʌri] . - .
An acid is desired with this curry . 24 .
一个 酸 是 想要的 和 这 咖喱 . - .

这道咖喱需要搭配酸味食物。24.

['edəb(ə)l] [liːvz] ['kʌri] .
Edible Leaves Curry .
食用 树叶 咖喱 .

可食用叶子咖喱。

[ðɪs] [meɪ] [nɒt] [saʊnd] [ɪ'speʃəli] [ɪn'vaɪtɪŋ] , [bʌt; bət][ɪn][ə; eɪ] [pɪntʃ] [wʌn] [mait] [wɒnt] [tuː; tə][traɪ][ˌaɪ 'tiː] .
This may not sound especially inviting , but in a pinch one might want to try it .
这 可能 不是 声音 尤其 邀请 ， 但 在 一个 捏 一 可能 想 到 尝试 它 .

这听起来可能不太吸引人，但在紧急情况下，人们或许会想尝试一下。

[ðə; ði] [ˌhin'duː] [-]
The Hindus [29]
这 印度教徒 [-]

印度教徒[29]

[meɪk] ['kɜːriːz] [frɒm; frəm] ['meni] [θɪŋz] [ðæt] [wiː; wi] [wʊd] [θrəʊ] [ə'weɪ] .
make curries from many things that we would throw away .
制作 咖喱 从 许多 事物 那 我们 会 扔 离开 .

用很多我们平时会扔掉的食材做咖喱。

['tɜːnɪp] [tɒps] , [biːt] [tɒps] , ['rædɪʃ] [tɒps] , [ðə; ði] [jʌŋ] [ænd; ənd]['tendə(r)] [liːvz] [ɒv; əv] ['meni] ['dʒʌŋg(ə)l][plɑːnts] ,
Turnip tops , beet tops , radish tops , the young and tender leaves of many jungle plants ,
芜菁 最高额 ， 甜菜 最高额 ， 萝卜 最高额 ， 这 年轻的 和 投标 树叶 的 许多 丛林 植物 ，

芜菁叶、甜菜叶、萝卜叶，以及许多丛林植物的嫩叶

['ɔːlsəʊ][ðə; ði] [liːvz] [ɒv; əv] ['meni] [triːz] ; [ɔːl] [ðiːz] [ɑː(r); ə(r)] [juːst] [ɪn] ['meɪkɪŋ] ['eksələnt] ['kɜːriːz] .
also the leaves of many trees ; all these are used in making excellent curries .
还 这 树叶 的 许多 树木 ；全部 这些 是 用过的 在 制作 出色的 咖喱 .

还有许多树木的叶子；所有这些都可以用来制作美味的咖喱。

['dændɪlaɪən] [griːnz] , ['spɪnɪtʃ] , [swɪs] [tʃɑːd] , [meɪ] [ɔːl][biː; bi] [juːst] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] [wei] .
Dandelion greens , spinach , Swiss chard , may all be used in the same way .
蒲公英 青菜 ， 菠菜 ， 瑞士 甜菜 ， 可能 全部 是 用过的 在 这 相同的 方式 .

蒲公英叶、菠菜、瑞士甜菜都可以用同样的方法烹饪。

[prɪ'peə(r)][ðə; ði] ['ʌnjən] [ænd; ənd] ['kʌri] ['paʊdə(r)][ɪn][ðə; ði]['juːʒuəl] [wei] ; [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [griːnz] .
Prepare the onion and curry powder in the usual way ; then add the greens .
准备 这 洋葱 和 咖喱 粉末 在 这 通常 方式 ； 然后 添加 这 青菜 .

按常规方法准备好洋葱和咖喱粉；然后加入蔬菜。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][ə; eɪ] [gʊd] [plæn][tuː; tə][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [fjuː] [pə'teɪtəʊz][tuː; tə] [gɪv] ['bɒdi] [tuː; tə][ðə; ði] ['kʌri] .
It is a good plan to add a few potatoes to give body to the curry .
它 是 一个 好的 计划 到 添加 一个 很少 土豆 到 给 身体 到 这 咖喱 .

加入一些土豆来增加咖喱的浓稠度是个好主意。

[juːz] ['veri] ['lɪt(ə)l]['wɔːtə(r)][ɪn] ['kʊkɪŋ] .
Use very little water in cooking .
使用 非常 小的 水 在 烹饪 .

烹饪时尽量少用水。

[sɜːv] [wɪð] ['puːri] [ɔː(r)] .
Serve with puris or chupatties .
服务 和 普里斯 或者 恰巴提 .

可搭配普里饼或恰巴提饼食用。

([ˌɛnˌoʊ'ɛs] . - , -) . [-]
(Nos . 69 , 71) . [30]
(编号 . - , -) . [-]

（第 69、71 号）[30]

[ˌaɪ ˈaɪ] .
II .
二 .

二、

['seɪvəri] ['dɪʃɪz] [frɒm; frəm] ['ʌðə(r)] ['kʌntriz] .
Savory Dishes from Other Countries .
美味 菜肴 从 其他 国家 .

来自其他国家的美味佳肴。

[wʌn] [ɒv; əv] [ðə; ði] [i'kɔnəmiz] [ɪn] ['kʊkɪŋ] [ɪz] [ɪn] [ðə; ði] ['prɒpə(r)] ['siːzənɪŋ] [ɒv; əv] [fuːdz] .
One of the economies in cooking is in the proper seasoning of foods .
一 的 这 经济体 在 烹饪 是 在 这 恰当的 调料 的 食物 .

烹饪中节约成本的方法之一在于合理调味。

[ðɪs] [ɪz] [ðə; ði] ['siːkrət] [ɒv; əv] ['meni] [æn; ən] [ə'træktɪv] [dɪʃ] [meɪd] [frɒm; frəm] [left] - ['əʊvəz] , [ɔː(r)] [tʃiːp] [miːts] .
This is the secret of many an attractive dish made from left - overs , or cheap meats .
这 是 这 秘密 的 许多 一个 吸引人的 盘子 制成 从 左边 - 局 , 或者 便宜的 肉类 .

这就是用剩菜或廉价肉类做出许多美味佳肴的秘诀。

['evri] ['gɑːd(ə)n] [ʃʊd; ʃəd] [kən'teɪn] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [pætʃ] [ɒv; əv] [mɪnt] , ['pɑːsli] , [seɪdʒ] , [ˌkɒri'ændə(r)] ,
Every garden should contain a little patch of mint , parsley , sage , coriander ,
每一个 花园 应该 包含 一个 小的 修补 的 薄荷 , 香菜 , 圣人 , 香菜 ,

每个花园都应该种上一小片薄荷、欧芹、鼠尾草和香菜。

[waɪl] [ðəʊz] [huː] [hæv; həv] [nəʊ] ['gɑːd(ə)n] [kʊd; kəd] ['iːzəli] [grəʊ] [ðiːz] [ɪn] ['wɪndəʊ] ['bɒksɪz] [ɔː(r)] [pɒts] .
while those who have no garden could easily grow these in window boxes or pots .
尽管 那些 WHO 有 不 花园 可以 容易地 生长 这些 在 窗户 盒子 或者 锅 .

没有花园的人也可以很容易地在窗台花箱或花盆里种植它们。

[ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [nɒt] [æn; ən] [ɪk'strævəgəns] [tuː; tə] [hæv; həv] [ɒn] [hænd] ['plenti] [ɒv; əv] ['pepə(r)] [sɔːs] ,
It is not an extravagance to have on hand plenty of pepper sauce ,
它 是 不是 一个 奢侈 到 有 在 手 很多 的 胡椒 酱 ,

家中常备大量辣椒酱并非奢侈之举。

['wʊstəʃə(r)] [sɔːs] , ['kɪtʃɪn] [bu'keɪ] , [ænd; ənd] ['kɒndɪmənts] [ɒv; əv] ['veəriəs] [kaɪndz] .
Worcestershire sauce , kitchen bouquet , and condiments of various kinds .
伍斯特郡 酱 , 厨房 花束 , 和 调味品 的 各种各样的 种类 .

伍斯特沙司、厨房香料和各种调味品。

[ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [ɒv; əv] [ðiːz] [gəʊz] [ə; eɪ] [lɒŋ] [wei] [ɪn] ['siːzənɪŋ] ,
A little of these goes a long way in seasoning ,
一个 小的 的 这些 去 一个 长的 方式 在 调料 ,

调味料中只需少量即可。

[ænd; ənd] ['meni] [ə; eɪ] [dɪʃ] [wɪtʃ] [wʊd] [biː; bi] ['veri] [flæt] [ænd; ənd] [ˌʌnə'træktɪv] ,
and many a dish which would be very flat and unattractive ,
和 许多 一个 盘子 哪个 会 是 非常 平坦的 和 不吸引人 ,

还有很多菜肴会显得非常平淡无奇，毫无吸引力。

[baɪ] [ðeə(r)] [dʒuː'dɪʃəs] [juːz] [ɪz] [meɪd] ['seɪvəri] [ænd; ənd] ['sætɪsfaɪɪŋ] .
by their judicious use is made savory and satisfying .
经过 他们的 明智的 使用 是 制成 美味的 和 令人满意 .

巧妙运用，便能使菜肴美味可口，令人满足。

['gɑːlɪk] [ɪz] ['ɔːlsəʊ] [ə'nʌðə(r)] ['siːzənɪŋ] [wɪtʃ] [wiː; wi] [juːz] [bʌt; bət] ['lɪt(ə)l] , [bʌt; bət] [wɪtʃ] [ɪz] [juːst] [məʊst]
Garlic is also another seasoning which we use but little , but which is used most
蒜 是 还 其他 调料 哪个 我们 使用 但 小的 , 但 哪个 是 用过的 最多
[ɪk'stensɪvli] [-]
extensively [31]
广泛地 [-]

大蒜也是另一种我们很少使用的调味料，但它的使用范围却非常广泛[31]。

[θruː'aʊt] [ðə; ði] ['ɔːrient] .
throughout the Orient .
自始至终 这 东方 .

遍及东方。

[ɪf] ['prɒpəli] [juːst] [ˌaɪ 'tiː] [ɡɪvz] [ə; eɪ] [dɪ'laɪtf(ə)l] ['fleɪvə(r)] [tuː; tə] [fuːd] .
If properly used it gives a delightful flavor to food .
如果 适当地 用过的 它 给予 一个 愉快 味道 到 食物 .

如果使用得当，它能为食物增添美味。

['veri] ['lɪt(ə)l] [ɪz] [rɪ'kwaɪəd] .
Very little is required .
非常 小的 是 必需的 .

几乎不需要什么。

[ɪn'diːd] ,
Indeed ,
的确 ,

的确，

['ɒf(ə)n] [wʌn] [niːdz] [tuː; tə] [dʒʌst] [rʌb] [ðə; ði] [saɪdz] [ænd; ənd] ['bɒtəm] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['kʊkɪŋ] ['ves(ə)l] [wɪð]
often one needs to just rub the sides and bottom of the cooking vessel with
经常 一 需求 到 只是 擦 这 侧面 和 底部 的 这 烹饪 血管 和
[ðə; ði] ['gɑːlɪk] [bɪ'fɔː(r)] ['pʊtɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [ɒn] [ðə; ði] ['faɪə(r)] .
the garlic before putting it on the fire .
这 蒜 前 推杆 它 在 这 火 .

通常只需要在把锅放到火上之前，用大蒜擦拭一下锅的侧面和底部即可。

[ðə; ði] ['sæləd] [dɪʃ] [meɪ] [biː; bi] ['triːtɪd] [ðə; ði] [seɪm] [wei] .
The salad dish may be treated the same way .
这 沙拉 盘子 可能 是 治疗 这 相同的 方式 .

沙拉也可以用同样的方法处理。

[haʊ'evə(r)] , ['veri] [fjuː] [wʊd] ['ɒbdʒɪkt; əb'dʒekt] [tuː; tə] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['faɪnli] - [mɪnst] ['gɑːlɪk] [ɪn] ['ɔːlməʊst]
However , very few would object to a little finely - minced garlic in almost
然而 , 非常 很少 会 目的 到 一个 小的 精细地 - 剁碎 蒜 在 几乎
['eni] [miːt] [dɪʃ] ,
any meat dish ,
任何 肉 盘子 ,

然而，几乎没有人会反对在几乎任何肉类菜肴中加入少许蒜末。

[ænd; ənd] [mʌtʃ] [ɪn] ['fleɪvə(r)] [ɪz] ['ɒf(ə)n] [geɪnd] [ˌðeə'baɪ] .
and much in flavor is often gained thereby .
和 很多 在 味道 是 经常 获得 从而 .

这样往往能增添很多风味。

[məʊst] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['resəpɪz] [wɪtʃ] ['fɒləʊ] [ɑː(r); ə(r)] [kwaɪt] [njuː] [tuː; tə] [ə'merɪkənz] . - .
Most of the recipes which follow are quite new to Americans . 25 .
最多 的 这 食谱 哪个 跟随 是 相当 新的 到 美国人 . - .

以下大部分食谱对美国人来说都是相当新颖的。25.

- [suːp] .
Mulligatawney Soup .
- 汤 .

咖喱汤。

[ðɪs] [ɪz][ə; eɪ] ['veri] ['feɪməs] [suːp] [wɪtʃ] [hæz; həz] [biːn] [ə'səʊsieɪtɪd; ə'səʊʃieɪtɪd] [wɪð] ['ɪndiə] [sɪns] [ðə; ði]

This is a very famous soup which has been associated with India since the

这 是 一个 非常 著名的 汤 哪个 有 到过 联系 和 印度 自从 这

[bɪ'gɪnɪŋ] [ɒv; əv][ðə; ði] ['ɪŋglɪʃ] [reɪ'ʒiːm] .

beginning of the English regime .

开始 的 这 英语 政权 .

这是一种非常著名的汤，自英国殖民统治时期以来就与印度联系在一起。

[ɪn] ['ɪndiə] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['juːʒuəli; 'juːʒəli] [meɪd] [wɪð] ['tʃɪkɪn] , [bʌt; bət] [biːf] [ɔː(r)] ['mʌtn] [duː; də] ['veri] ['naɪsli]

In India it is usually made with chicken , but beef or mutton do very nicely

在 印度 它 是 通常 制成 和 鸡 , 但 牛肉 或者 羊肉 做 非常 很好

.

.

.

在印度，这道菜通常用鸡肉制作，但用牛肉或羊肉也非常好吃。

[stjuː] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] ['mʌtn] .

Stew a pound of mutton .

炖 一个 磅 的 羊肉 .

炖一磅羊肉。

['skræpi] ['mʌtn] , [sʌtʃ] [æz; əz] [nek] [ɔː(r)] [rɪbz] , [dʌz] ['veri] ['naɪsli] .

Scrappy mutton , such as neck or ribs , does very nicely .

不屈不挠 羊肉 , 这样的 作为 脖子 或者 肋骨 , 做 非常 很好 .

羊肉的边角料，比如羊颈肉或羊肋肉，效果非常好。

[wen] [miːt] [ɪz] ['tendə(r)] [rɪ'muːv] [frɒm; frəm] [suːp] .

When meat is tender remove from soup .

什么时候 肉 是 投标 消除 从 汤 .

肉煮软后，从汤中取出。

[fraɪ] [æn; ən] ['ʌnjən] [wɪð] [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['kʌri] ['paʊdə(r)] .

Fry an onion with a teaspoonful of curry powder .

炒 一个 洋葱 和 一个 一茶匙 的 咖喱 粉末 .

用一茶匙咖喱粉炒一个洋葱。

[wen] ['naɪsli] [braʊn] [stɜː(r)] ['ɪntuː] [ˌaɪ 'tiː] [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['piːnʌt] ['bʌtə(r)] ;

When nicely browned stir into it a tablespoonful of peanut butter ;

什么时候 很好 棕色 搅拌 进入 它 一个 一汤匙 的 花生 黄油 ;

煎至金黄色后，拌入一汤匙花生酱；

['ɔːlsəʊ] [ə'baʊt] [ə; eɪ] [hɑːf] [kʌp] [ɒv; əv] [freʃ] ['kəʊkəˌnʌt] .

also about a half cup of fresh cocoanut .

还 关于 一个 一半 杯子 的 新鲜的 椰子 .

再加半杯新鲜椰子。

[mɪks] [ðiːz] [ʌp] [tə'geðə(r)] [tuː; tə] [ə; eɪ] [smuːð] [peɪst] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [ðə; ði] ['mʌtn] [brɒθ] .

Mix these up together to a smooth paste and add to the mutton broth .

混合 这些 向上 一起 到 一个 光滑的 粘贴 和 添加 到 这 羊肉 肉汤 .

将这些材料混合成光滑的糊状，然后加入羊肉汤中。

['ɔːlsəʊ] [pɪk] [ðə; ði] ['mʌtn] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [bəʊnz] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [ðə; ði] [suːp] .

Also pick the mutton from the bones and add to the soup .

还 挑选 这 羊肉 从 这 骨头 和 添加 到 这 汤 .

将羊肉从骨头上剔下来，加入汤中。

[ɪf] [ðə; ði] ['piːnʌt] ['bʌtə(r)] [dʌz] [nɒt] ['θɪkən] [ˌaɪ 'tiː] [sə'fɪʃntli] , ['θɪkən] [wɪð] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['flaʊə(r)] .

If the peanut butter does not thicken it sufficiently , thicken with a little flour .

如果 这 花生 黄油 做 不是 加厚 它 足够 , 加厚 和 一个 小的 面粉 .

如果花生酱不够稠，可以加一点面粉增稠。

[sɜːv] [wɪð] [raɪs] .
Serve with rice .
服务 和 米 .

配米饭食用。

['sʌmtaɪmz] [ðə; ði] [raɪs] [ɪz] [-]
Sometimes the rice is [32]
有时 这 米 是 [-]

有时米饭是[32]

[bɔɪld] [wɪð] [ðə; ði] ['mʌtn] , [bʌt; bət] ['juːʒuəli; 'juːʒəli] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [bɔɪld] ['seprətli] ([nəʊ] . -) .
boiled with the mutton , but usually it is boiled separately (No . 52) .
煮沸 和 这 羊肉 , 但 通常 它 是 煮沸 分别地 (不 . -) .

与羊肉一起煮，但通常是分开煮的（第 52 号）。

['lemən] [dʒuːs] [ɪz] ['juːʒuəli; 'juːʒəli] [sɜːvd] [wɪð] [ðɪs] [suːp] . - .
Lemon juice is usually served with this soup . 26 .
柠檬 汁 是 通常 服务 和 这 汤 . - .

这道汤通常会配上柠檬汁。26.

[tə'mɑːli; tə'mɑːleɪ] (['meksɪkən]) .
Tamales (Mexican) .
玉米粉蒸肉 (墨西哥) .

墨西哥粽子（墨西哥）。

[teɪk] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [miːt] .
Take a pound of meat .
拿 一个 磅 的 肉 .

取一磅肉。

['mʌtn] , ['tʃɪkɪn] , [ɔː(r)] [biːf] [meɪ] [biː; bi] [juːst] .
Mutton , chicken , or beef may be used .
羊肉 , 鸡 , 或者 牛肉 可能 是 用过的 .

可以使用羊肉、鸡肉或牛肉。

[ˌaɪ 'tiː] [mʌst; məst] [biː; bi] [kʌt] [ɪn] ['bɪts] .
It must be cut in bits .
它 必须 是 切 在 比特 .

必须切成小块。

[ɪf] [ðə; ði] [miːt] [hæz; həz] [nɒt] [sə'fɪʃ(ə)nt] [fæt] , [ˌeɪ diː 'diː] ['kriskəu] [ɔː(r)] ['bʌtə(r)] , [ɔː(r)] [wɒt'evə(r)] [wʌn] ['juːzɪz; 'juːsɪz] .
If the meat has not sufficient fat , add crisco or butter , or whatever one uses .
如果 这 肉 有 不是 充足的 胖的 , 添加 克里斯科 或者 黄油 , 或者 任何 一 用途 .

如果肉里的脂肪不够，可以加一些酥油、黄油或其他你喜欢的油脂。

[stjuː] [ʌn'tɪl] [miːt] [ɪz] ['veri] ['tendə(r)] .
Stew until meat is very tender .
炖 直到 肉 是 非常 投标 .

炖至肉非常软烂。

['ɪntuː] [ðɪs] [suːp] [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] [tə'mɑːtəʊ] [sɔːs] [ɔː(r)] [ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] [bɔɪld] [ænd; ənd] [streɪnd] [tə'mɑːtəʊz] ['haɪli] ['siːz(ə)nd] .
Into this soup add a cup of tomato sauce or a cup of boiled and strained tomatoes highly seasoned .
进入 这 汤 添加 一个 杯子 的 番茄 酱 或者 一个 杯子 的 煮沸 和 紧张 西红柿 高度 经验丰富的 .

在这道汤里加入一杯番茄酱或一杯煮熟沥干并充分调味的番茄。

[ðen] [stɜː(r)][ɪn] [ɪ'nʌf] ['kɔːnmiːl] [tuː; tə] ['θɪkən] [ˌaɪ 'tiː][æz; əz][fɔː(r); fə(r)] [mʌʃ] .
Then stir in enough cornmeal to thicken it as for mush .
然后 搅拌 在 足够的 玉米粉 到 加厚 它 作为 为了 糊状物 .

然后加入足够的玉米粉，搅拌至浓稠，就像做粥一样。

[kʊk] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] [ænd; ənd] [ðen] [tɜːn] [ɔːl]['ɪntuː][ə; eɪ][raɪs]['bɔɪlə(r)][ɔː(r)]['stiːmə(r)] ,
Cook for a few minutes and then turn all into a rice boiler or steamer ,
厨师 为了 一个 很少 分钟 和 然后 转动 全部 进入 一个 米 锅炉 或者 汽船 ,

煮几分钟后，将所有食材倒入电饭煲或蒸锅中。

[ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['kɔːnmiːl] ['luːzɪz][ɪts] [rɔː] [teɪst] .
and cook until the cornmeal loses its raw taste .
和 厨师 直到 这 玉米粉 失败 它是 生的 品尝 .

煮至玉米粉失去生味为止。

[wen] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [kuːl] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [fjuː] ['reɪzɪnz] , [raɪp] ['ɒlɪvz] , ['ɑːməndz] , [ɔː(r)] ['piːnʌts] ,
When a little cool , add a few raisins , ripe olives , almonds , or peanuts ,
什么时候 一个 小的 凉爽的 , 添加 一个 很少 葡萄干 , 成熟 橄榄 , 杏仁 , 或者 花生 ,

稍微凉一些的时候，加入一些葡萄干、成熟的橄榄、杏仁或花生。

[ðə; ði]['lætə(r)] [kʌt] [ʌp] [faɪn] .
the latter cut up fine .
这 后者 切 向上 美好的 .

后者被切成了细丁。

[meɪk] ['prɪti] [hɒt] [wɪð] [keɪ'en] , [ænd; ənd]['ɔːlsəʊ][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][pɪ'mentəʊ] .
Make pretty hot with cayenne , and also add a little pimento .
制作 漂亮的 热的 和 辣椒 , 和 还 添加 一个 小的 甜椒 .

加些辣椒粉，再加一点甜椒，做成很辣的口味。

[məʊld]['ɪntuː]['lɪt(ə)l][rəʊlz] , [ænd; ənd] [ræp] [iːtʃ] [rəʊl][ʌp][ɪn] [kɔːn] [hʌsks] , ['taɪɪŋ] [iːtʃ] [end] ,
Mold into little rolls , and wrap each roll up in corn husks , tying each end ,
模具 进入 小的 卷 , 和 裹 每个 卷 向上 在 玉米 谷壳 , 捆绑 每个 结尾 ,

将面团揉成小卷，然后用玉米皮将每个小卷包裹起来，并将两端系紧。

[səʊ] [ðæt] [ðə; ði]['mɪkstʃə(r)] [wɪl] [nɒt] [ɪ'skeɪp] .
so that the mixture will not escape .
所以 那 这 混合物 将要 不是 逃脱 .

这样混合物就不会逸出。

[dʒʌst] [bɪ'fɔː(r)] ['iːtɪŋ] , [stiːm] [ʌp] [ə'gen] , [ænd; ənd] [sɜːv] [hɒt] .
Just before eating , steam up again , and serve hot .
只是 前 吃 , 蒸汽 向上 再次 , 和 服务 热的 .

食用前再次蒸熟，趁热食用。

[ɪf] [wʌn][ɪz][ɪn][ə; eɪ] ['hʌri] , [ə; eɪ] [dɪʃ] [kæn; kən][biː; bi][laɪnd] [wɪð] [kɔːn] [hʌsks] ,
If one is in a hurry , a dish can be lined with corn husks ,
如果 一 是 在 一个 匆忙 , 一个 盘子 能 是 衬里 和 玉米 谷壳 ,

如果时间紧迫，可以在盘子里铺上玉米皮。

[ðə; ði]['mɪkstʃə(r)][paɪld][ɪn] , [ænd; ənd] [kɔːn] [hʌsks] [pleɪst] ['əʊvə(r)][ðə; ði][tɒp][ɒv; əv][ðə; ði] [dɪʃ] .
the mixture piled in , and corn husks placed over the top of the dish .
这 混合物 堆积 在 , 和 玉米 谷壳 放置 超过 这 顶部 的 这 盘子 .

将混合物堆放在盘子里，并在盘子顶部放上玉米皮。

[ðɪs] [ɪz] [kɔːld] " [tə'mɑːli; tə'mɑːleɪ][paɪ] .
This is called " tamale pie .
这 是 称为 " 玉米粉蒸肉 馅饼 .

这叫做"玉米粉蒸肉派"。

" [ɪf] [kɔːn] [hʌsks] [ɑː(r); ə(r)][nɒt][ə'veɪləb(ə)l] , [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['veri] [gʊd] [wɪ'ðaʊt] [ðem; ðəm] .
" If corn husks are not available , it is very good without them .
" 如果 玉米 谷壳 是 不是 可用的 , 它 是 非常 好的 没有 他们 .

"如果没有玉米皮，不用玉米皮也很好。"

[ðə; ði]['mɪkstʃə(r)][kæn; kən]['aɪðə(r)][biː; bi] [stiːmd] [ɪn][ə; eɪ] [bəʊl] [ænd; ənd] [tɜːnd] [aʊt] [ɔː(r)][ˌaɪ 'tiː]
The mixture can either be steamed in a bowl and turned out or it
这 混合物 能 任何一个 是 蒸 在 一个 碗 和 转向 出去 或者 它
[kæn; kən][biː; bi] [slaɪst] [kəʊld][ænd; ənd][fraɪd] [laɪk] [-]
can be sliced cold and fried like [33]
能 是 切片 寒冷的 和 油煎 喜欢 [-]

可以将混合物放在碗里蒸熟，然后倒出来，也可以切片冷却后像[33]一样煎炸。

[mʌʃ] .
mush .
糊状物 .

糊状物。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][nɒt] ['nesəsəri] [tuː; tə][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['reɪzɪnz] , ['ɒlɪvz] ,
It is not necessary to add the raisins , olives ,
它 是 不是 必要的 到 添加 这 葡萄干 , 橄榄 ,

无需添加葡萄干和橄榄。

[ænd; ənd] [nʌts] [ən'les] [wʌn] ['wɒnts] [tuː; tə] [biː; bi] ['rɑːðə(r)] [lʌg'ʒʊəriəs] .
and nuts unless one wants to be rather luxurious .
和 坚果 除非 一 想要 到 是 相当 豪华 .

除非你想过得奢侈一点，否则就别选坚果了。

[æt; ət][ðə; ði]['teɪb(ə)l]['əʊpən][ʌp][ðə; ði][rəʊlz] , [rɪ'muːv] [ðə; ði] [hʌsks] , [ænd; ənd] [iːt] [wɪð] [tə'mɑːtəʊ]
At the table open up the rolls , remove the husks , and eat with tomato
在 这 桌子 打开 向上 这 卷 , 消除 这 谷壳 , 和 吃 和 番茄
[sɔːs] .
sauce .
酱 .

在餐桌上打开面包卷，去掉外皮，蘸番茄酱食用。

[ə; eɪ] [gʊd] [sɔːs] [fɔː(r); fə(r)][tə'mɑːli; tə'mɑːleɪ][ɪz] [meɪd] [baɪ] ['stjuːɪŋ] [tə'mɑːtəʊz] [wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['ʌnjən]
A good sauce for tamales is made by stewing tomatoes with a little onion
一个 好的 酱 为了 玉米粉蒸肉 是 制成 经过 炖 西红柿 和 一个 小的 洋葱
[ænd; ənd] [griːn] ['pepə(r)] ,
and green pepper ,
和 绿色的 胡椒 ,

搭配玉米粉蒸肉的好酱汁是用西红柿、少许洋葱和青椒炖煮而成的。

['streɪnɪŋ] [ænd; ənd] ['haɪli] ['siːzənɪŋ] .
straining and highly seasoning .
紧张 和 高度 调料 .

过滤并充分调味。

['wʊstəʃə(r)] [sɔːs] [ɪz]['ɔːlweɪz] [gʊd] [ɪn][tə'mɑːli; tə'mɑːleɪ] [sɔːs] .
Worcestershire sauce is always good in tamale sauce .
伍斯特郡 酱 是 总是 好的 在 玉米粉蒸肉 酱 .

伍斯特沙司是制作玉米粉蒸肉酱汁的绝佳选择。

[ðɪs] [tə'mɑːli; tə'mɑːleɪ]['mɪkstʃə(r)][ɪz] [faɪn] [fɔː(r); fə(r)] ['stʌfɪŋ] [griːn] ['mæŋgəʊ] ['pepəz] .
This tamale mixture is fine for stuffing green mango peppers .
这 玉米粉蒸肉 混合物 是 美好的 为了 馅 绿色的 芒果 辣椒 .

这种玉米粉蒸肉馅料很适合用来填充青芒果椒。

[ɪn'diːd] , [ˌaɪ 'tiː] [meɪks] [ə; eɪ] [faɪn] ['fɔːsmiːt] [fɔː(r); fə(r)][məʊst] ['eniθɪŋ] . - .
Indeed , it makes a fine forcemeat for most anything . 27 .
的确 , 它 制作 一个 美好的 肉馅 为了 最多 任何事物 . - .

事实上，它几乎可以作为任何食物的美味馅料。27.

- ([ə'reɪbiən]) .
Koorma (Arabian) .
- (阿拉伯) .

库尔玛（阿拉伯语）。

- [ɪz]['juːʒuəli; 'juːʒəli] [meɪd] [frɒm; frəm] ['mʌtn] [ɔː(r)] [viːl] .
Koorma is usually made from mutton or veal .
- 是 通常 制成 从 羊肉 或者 小牛肉 .

库尔玛通常用羊肉或小牛肉制成。

[mɪns] [æn; ən] ['ʌnjən] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [griːn] ['dʒɪndʒə(r)] ,
Mince an onion , a little green ginger ,
剁碎 一个 洋葱 , 一个 小的 绿色的 姜 ,

将一个洋葱和少许青姜切碎。

[ænd; ənd][ə; eɪ]['taɪni][bɪt][ɒv; əv]['gɑːlɪk][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv] ['bʌtəmɪlk] .
and a tiny bit of garlic and add to a cup of buttermilk .
和 一个 微小的 少量 的 蒜 和 添加 到 一个 杯子 的 酪乳 .

加入少许蒜末，再加入一杯酪乳中。

['kʌvə(r)][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] ['mʌtn] [wɪð] [ðɪs] [ænd; ənd] [ə'laʊ] [tuː; tə][stænd][fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [waɪl] .
Cover a pound of mutton with this and allow to stand for a while .
覆盖 一个 磅 的 羊肉 和 这 和 允许 到 站立 为了 一个 尽管 .

将一磅羊肉用这个腌料腌制一会儿。

[ðə; ði] ['mʌtn] [meɪ] ['aɪðə(r)][biː; bi] [freʃ] [ɔː(r)] [left] - ['əʊvə(r)] .
The mutton may either be fresh or left - over .
这 羊肉 可能 任何一个 是 新鲜的 或者 左边 - 超过 .

羊肉可以是新鲜的，也可以是剩菜。

[waɪl] [ðə; ði]['mɪkstʃə(r)][ɪz] ['stændɪŋ] , [fraɪ][ə; eɪ] [mɪnst] ['ʌnjən] ; [ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]
While the mixture is standing , fry a minced onion ; add to it a little
尽管 这 混合物 是 常设 , 炒 一个 剁碎 洋葱 ; 添加 到 它 一个 小的
['tɜːmərɪk] .
turmeric .
姜黄 .

在混合物静置期间，炒香洋葱碎；加入少许姜黄粉。

[tɜːn] [ðə; ði] ['bʌtəmɪlk] ['mɪkstʃə(r)]['ɪntuː] [ðɪs] .
Turn the buttermilk mixture into this .
转动 这 酪乳 混合物 进入 这 .

将酪乳混合物倒入这个容器中。

[ɪf] [ðə; ði] [miːt] [ɪz] [ˌʌn'kʊkt] , ['ɔːlsəʊ][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['wɔːtə(r)] , [səʊ] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [bɪ'kʌm]
If the meat is uncooked , also add a little water , so that it may become
如果 这 肉 是 生 , 还 添加 一个 小的 水 , 所以 那 它 可能 变得
['tendə(r)] ;
tender ;
投标 ;

如果肉是生的，还要加一点水，让它变软；

[bʌt; bət] [ðɪs] [ɪz][ʌn'nesəsəri; ʌn'nesɪsəri] [ɪf] [kəʊld] ['mʌtn] [ɪz] [juːst] .
but this is unnecessary if cold mutton is used .
但 这 是 不必要 如果 寒冷的 羊肉 是 用过的 .

但如果用的是冷羊肉，则无需这样做。

['sɪmə(r)] ['sləʊli] [tə'geðə(r)] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [miːt] [gets] ['tendə(r)][ænd; ənd][ðə; ði] ['kɜːdz] [draɪ] .
Simmer slowly together until the meat gets tender and the curds dry .
煨 缓慢地 一起 直到 这 肉 获得 投标 和 这 凝乳 干燥 .

用小火慢炖，直到肉变软烂，凝乳变干。

[æt; ət][ðə; ði][lɑːst][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['kəʊkəˌnʌt] [meɪ] [biː; bi] ['ædɪd] , [bʌt; bət] [ðɪs] [ɪz][nɒt] ['nesəsəri] .
At the last a little cocoanut may be added , but this is not necessary .
在 这 最后的 一个 小的 椰子 可能 是 额外 , 但 这 是 不是 必要的 .

最后可以加一点椰丝，但这并非必要。

[ðə; ði] ['greɪvi] [mʌst; məst] [biː; bi] ['veri] ['lɪt(ə)l] [ænd; ənd] ['veri] [rɪtʃ] . [-] - .
The gravy must be very little and very rich . [34] 28 .
这 肉汁 必须 是 非常 小的 和 非常 富有的 . [-] - .

肉汁要少而浓。[34]28.

[spaɪst] [biːf] .
Spiced Beef .
加香料 牛肉 .

香辣牛肉。

[ðɪs] [ɪz] [ə; eɪ] ['veri] [naɪs] [wei] [ɒv; əv] ['kiːpɪŋ] [biːf] [ɪf] [ðə; ði] ['weðə(r)] [ɪz] [hɒt] [ænd; ənd] [wʌn] [hæz; həz] [nəʊ] [aɪs] .
This is a very nice way of keeping beef if the weather is hot and one has no ice .
这 是 一个 非常 好的 方式 的 保持 牛肉 如果 这 天气 是 热的 和 一 有 不 冰 .

如果天气炎热且没有冰块，这是一种非常好的牛肉保鲜方法。

[kʌt] [ðə; ði] [miːt] [ʌp] , [sɔːlt] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] , [tɜːn] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [bəʊl] , [ænd; ənd] [dʒʌst] ['kʌvə(r)] [wɪð] ['vɪnɪgə(r)] .
Cut the meat up , salt a little , turn it into a bowl , and just cover with vinegar .
切 这 肉 向上 , 盐 一个 小的 , 转动 它 进入 一个 碗 , 和 只是 覆盖 和 醋 .

将肉切块，加少许盐，放入碗中，然后倒入醋没过肉即可。

['sprɪŋk(ə)l] [wel] [wɪð] [mɪkst] [s'paɪsɪz] .
Sprinkle well with mixed spices .
撒 出色地 和 混合 香料 .

撒上混合香料。

[wen] ['redi] [tuː; tə] [juːz] , [fraɪ] [wɪð] [tə'mɑːtəʊz] [ænd; ənd] ['ʌnjənz] .
When ready to use , fry with tomatoes and onions .
什么时候 准备好 到 使用 , 炒 和 西红柿 和 洋葱 .

准备使用时，与西红柿和洋葱一起翻炒。

[ðɪs] [meɪ] [biː; bi] [kept] [fɔː(r); fə(r)] ['sevrəl] [deɪz] [wɪ'ðaʊt] [aɪs] , ['iːv(ə)n] [ɪn] [ðə; ði] [hɒtɪst] ['weðə(r)] . - .
This may be kept for several days without ice , even in the hottest weather . 29 .
这 可能 是 保留 为了 一些 天 没有 冰 , 甚至 在 这 最热门 天气 . - .

即使在最热的天气里，这种食物也可以不加冰保存好几天。29.

['aɪrɪʃ] [stjuː] ([əʊld] ['ɪŋglɪʃ]) .
Irish Stew (Old English) .
爱尔兰 炖 (老的 英语) .

爱尔兰炖菜（古英语）。

['iːkwəl] [pɑːts] [ɒv; əv] [miːt] [ænd; ənd] [pə'teɪtəʊz] .
Equal parts of meat and potatoes .
平等的 部分 的 肉 和 土豆 .

肉和土豆各占一半。

[hɑːf] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [miːt] [ænd; ənd] [hɑːf] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [pə'teɪtəʊz] [meɪks] [kwaɪt] [ə; eɪ] [gʊd] - [saɪzd] [dɪʃ] .
Half a pound of meat and half a pound of potatoes makes quite a good - sized dish .
一半 一个 磅 的 肉 和 一半 一个 磅 的 土豆 制作 相当 一个 好的 - 尺寸 盘子 .

半磅肉和半磅土豆可以做成一份分量相当大的菜肴。

[kʊk] [ðə; ði] [miːt] [wɪð] [ə; eɪ] [slaɪst] ['ʌnjən] [ɪn] ['plenti] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['ɔːlməʊst] ['tendə(r)] .
Cook the meat with a sliced onion in plenty of water until it is almost tender .
厨师 这 肉 和 一个 切片 洋葱 在 很多 的 水 直到 它 是 几乎 投标 .

将肉和切片的洋葱一起放入足量的水中煮至快熟。

[ðen] [ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði][pəˈteɪtəʊz] ; [ˈɔːlsəʊ][ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l] [mɪnt] [ɔː(r)] [ˈpɑːsli] , [ə; eɪ][ˈtaɪni][bɪt][ɒv; əv] [ɡriːn]
Then add the potatoes ; also a little mint or parsley , a tiny bit of green
然后 添加 这 土豆 ; 还 一个 小的 薄荷 或者 香菜 , 一个 微小的 少量 的 绿色的
[ˈdʒɪndʒə(r)] ,
ginger ,
姜 ,

然后加入土豆；再加一点薄荷或欧芹，少许姜末。

[ænd; ənd][ə; eɪ][ˈsprɪŋk(ə)l][ɒv; əv] [ˈsɪnəmən] , [sɔːlt][ænd; ənd] [ˈplenti] [ɒv; əv][ˈpepə(r)] .
and a sprinkle of cinnamon , salt and plenty of pepper .
和 一个 撒 的 肉桂 , 盐 和 很多 的 胡椒 .

再撒上一些肉桂粉、盐和大量的胡椒粉。

[kʊk] [təˈɡeðə(r)] [ʌnˈtɪl] [ɔːl] [ɑː(r); ə(r)] [səˈfɪʃntli] [kʊkt] .
Cook together until all are sufficiently cooked .
厨师 一起 直到 全部 是 足够 煮熟 .

所有食材一起煮至熟透即可。

[æt; ət][ðə; ði][lɑːst] , [ɪf] [ˈmʌtn] [hæz; həz] [biːn] [juːst] , [ˌeɪ diː ˈdiː][hɑːf][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv][mɪlk] .
At the last , if mutton has been used , add half a cup of milk .
在 这 最后的 , 如果 羊肉 有 到过 用过的 , 添加 一半 一个 杯子 的 牛奶 .

最后，如果用的是羊肉，则加入半杯牛奶。

[ˈθɪkən] [ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l] [ɪf] [dɪˈzaɪəd] ,
Thicken a little if desired ,
加厚 一个 小的 如果 想要的 ,

如果需要，可以稍微增稠一些。

[ˈəʊnli] [pəˈhæps] [ˌaɪ ˈtiː][ɪz] [best] [tuː; tə] [kʊk] [ˌaɪ ˈtiː][ʌnˈtɪl] [pəˈteɪtəʊz] [bɪˈɡɪn] [tuː; tə] [breɪk] ,
only perhaps it is best to cook it until potatoes begin to break ,
仅有的 也许 它 是 最好的 到 厨师 它 直到 土豆 开始 到 休息 ,

或许最好煮到土豆开始软烂为止。

[ˈθɪkənɪŋ] [ˌaɪ ˈtiː][ɪn] [ðæt] [wei] . - .
thickening it in that way . 30 .
增稠 它 在 那 方式 . - .

用这种方法使其变稠。30.

[ˌmesəpəˈteɪmiə] [stjuː] .
Mesopotamia Stew .
美索不达米亚 炖 .

美索不达米亚炖菜。

[ˈiːkwəl] [pɑːts] [ɒv; əv] [miːt] [ænd; ənd] [strɪŋ] [biːnz] .
Equal parts of meat and string beans .
平等的 部分 的 肉 和 细绳 豆子 .

肉和四季豆各占一半。

[fraɪ] [təˈɡeðə(r)] [wɪð] [ɔː(r)] [wɪˈðaʊt] [æn; ən] [ˈʌnjən] .
Fry together with or without an onion .
炒 一起 和 或者 没有 一个 洋葱 .

可以和洋葱一起炒，也可以不加洋葱。

[wen] [kwaɪt] [braʊn] [bʌt; bət] [nɒt] [hɑːd] , [ˈsiːz(ə)n] [wel] [ɪn] [ˈeni] [wei] [laɪkt] .
When quite brown but not hard , season well in any way liked .
什么时候 相当 棕色的 但 不是 难的 , 季节 出色地 在 任何 方式 喜欢 .

当它变成棕色但还不硬的时候，用你喜欢的任何方式调味。

[ɪn] [ˌmesəpəˈteɪmiə] , [ɒv; əv] [kɔːs] [ˌaɪ ˈtiː][ɪz] [meɪd] [-]
In Mesopotamia , of course it is made [35]
在 美索不达米亚 , 的 课程 它 是 制成 [-]

当然，在美索不达米亚，它是被制造出来的[35]

['veri] [hɒt] .
very hot .
非常 热的 .

非常热。

['kʌvə(r)] [wɪð] ['wɔːtə(r)][ænd; ənd] [kʊk] ['sləʊli] [ʌn'tɪl] [biːnz] [ɑː(r); ə(r)][sɒft][ænd; ənd] [miːt] [ɪz]['tendə(r)] .
Cover with water and cook slowly until beans are soft and meat is tender .
覆盖 和 水 和 厨师 缓慢地 直到 豆子 是 柔软的 和 肉 是 投标 .

加水没过豆子，小火慢煮，直到豆子软烂、肉质嫩滑。

[les] [miːt] [meɪ] [biː; bi] [juːst] .
Less meat may be used .
较少的 肉 可能 是 用过的 .

可以减少肉的用量。

[biːnz] [ænd; ənd] [miːt] [ʃʊd; ʃəd][bəuθ][biː; bi][kʌt] [ʌp] [faɪn] [fɔː(r); fə(r)] [ðɪs] [stjuː] . - .
Beans and meat should both be cut up fine for this stew . 31 .
豆子 和 肉 应该 两个都 是 切 向上美好的 为了 这 炖 . - .

这道炖菜里，豆子和肉都要切成小块。31.

[frentʃ] [stjuː] .
French Stew .
法语 炖 .

法式炖菜。

[teɪk] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [biːf] [kʌt] [ɪn] [smɔːl] ['piːsɪz] [ænd; ənd][fraɪ][ˌaɪ 'tiː][ʌn'tɪl] [braʊn] .
Take a pound of beef cut in small pieces and fry it until brown .
拿 一个 磅 的 牛肉 切 在 小的 件 和 炒 它 直到 棕色的 .

取一磅牛肉切成小块，煎至棕色。

[rɪ'muːv] [ænd; ənd][fraɪ][ɪn][ðə; ði] [seɪm] [pæn][ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] ['vedʒtəb(ə)lz] :
Remove and fry in the same pan the following vegetables :
消除 和 炒 在 这 相同的 平底锅 这 下列的 蔬菜 :

取出后，在同一个锅里翻炒以下蔬菜：

[θriː] [smɔːl] ['rædɪʃɪz] , [θriː] [smɔːl] ['kærəts] , [θriː] [smɔːl] ['ʌnjənz] , [hɑːf][ə; eɪ]['dʌz(ə)n][pə'teɪtəʊz] ,
Three small radishes , three small carrots , three small onions , half a dozen potatoes ,
三 小的 萝卜 , 三 小的 胡萝卜 , 三 小的 洋葱 , 一半 一个 打 土豆 ,

三个小萝卜，三个小胡萝卜，三个小洋葱，六个土豆，

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [griːn] ['dʒɪndʒə(r)] , [ə; eɪ] [griːn] ['tʃɪli] [ɔː(r)] [tuː] , [ænd; ənd] [θriː] [ɔː(r)][fɔː(r)][mɪnt] [liːvz] .
a little green ginger , a green chili or two , and three or four mint leaves .
一个 小的 绿色的 姜 , 一个 绿色的 辣椒 或者 二 , 和 三 或者 四 薄荷 树叶 .

少许青姜、一两根青辣椒和三四片薄荷叶。

[ðə; ði]['dʒɪndʒə(r)] , ['tʃɪli] , [ænd; ənd][mɪnt] [liːvz] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['faɪnli] [mɪnst] , [bʌt; bət][slaɪs][ðə; ði] ['ʌðə(r)]['vedʒtəb(ə)lz] .
The ginger , chili , and mint leaves should be finely minced , but slice the other vegetables .
这 姜 , 辣椒 , 和 薄荷 树叶 应该 是 精细地 剁碎 , 但 片 这 其他 蔬菜 .

生姜、辣椒和薄荷叶要切成细末，其他蔬菜则切片。

[wen] [ðə; ði]['vedʒtəb(ə)lz][ɑː(r); ə(r)] ['naɪsli] [braʊn] , [rɪ'muːv] , [meɪk] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['greɪvi][ɪn][ðə; ði][pæn] ;
When the vegetables are nicely browned , remove , make a little gravy in the pan ;
什么时候 这 蔬菜 是 很好 棕色 , 消除 , 制作 一个 小的 肉汁 在 这 平底锅 ;

蔬菜煎至金黄后取出，在锅里做一点肉汁；

[pɔː(r)] [ðɪs] ['greɪvi]['əʊvə(r)][ðə; ði] [miːt] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['vedʒtəb(ə)lz] ,
pour this gravy over the meat , add the vegetables ,
倒 这 肉汁 超过 这 肉 , 添加 这 蔬菜 ,

把肉汁浇在肉上，加入蔬菜，

[ænd; ənd] [kʊk] ['veri] ['sləʊli] [tə'geðə(r)] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [miːt] [ɪz]['tendə(r)] .
and cook very slowly together until the meat is tender .
和 厨师 非常 缓慢地 一起 直到 这 肉 是 投标 .

然后用小火慢炖，直到肉变软烂。

[ɪf] [laɪkt] , [ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi] [meɪd] [wɪð] ['əʊnli][pə'teɪtəʊz][ænd; ənd] ['ʌnjənz] [ænd; ənd] [miːt] . - .
If liked , it may be made with only potatoes and onions and meat . 32 .
如果 喜欢 , 它 可能 是 制成 和 仅有的 土豆 和 洋葱 和 肉 . - .

如果喜欢，也可以只用土豆、洋葱和肉来做。32.

['tɜːkɪʃ] [stjuː] .
Turkish Stew .
土耳其 炖 .

土耳其炖菜。

[fraɪ][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [miːt] [kʌt] [ɪn] [smɔːl] ['piːsɪz] .
Fry a pound of meat cut in small pieces .
炒 一个 磅 的 肉 切 在 小的 件 .

将一磅切成小块的肉煎熟。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm][ðə; ði][pæn] .
Remove from the pan .
消除 从 这 平底锅 .

从锅中取出。

[ɪn][ðə; ði] [seɪm] [pæn][fraɪ] ['egplɑːnt] , ['θɪnli] [slaɪst] [ænd; ənd] [rəʊld] [ɪn]['bætə(r)][ænd; ənd] [krʌmz] .
In the same pan fry eggplant , thinly sliced and rolled in batter and crumbs .
在 这 相同的 平底锅 炒 茄子 , 薄薄的 切片 和 滚动 在 连击 和 面包屑 .

在同一个平底锅里煎茄子，茄子切成薄片，裹上面糊和面包屑。

['siːz(ə)n] [æz; əz] [dɪ'zaɪəd] .
Season as desired .
季节 作为 想要的 .

根据个人口味调味。

[pʊt] [ə; eɪ]['leɪə(r)][ɒv; əv][ðə; ði] [fraɪd] ['egplɑːnt] [ænd; ənd][ə; eɪ]['leɪə(r)][ɒv; əv][ðə; ði] [fraɪd] [miːt] [ɪn][ə; eɪ]
Put a layer of the fried eggplant and a layer of the fried meat in a
放 一个 层 的 这 油煎 茄子 和 一个 层 的 这 油煎 肉 在 一个
['kʊkɪŋ] ['ves(ə)l] .
cooking vessel .
烹饪 血管 .

在烹饪容器中铺一层炸茄子，再铺一层炸肉。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd] [kʊk] ['veri] ['sləʊli] [ʌn'tɪl] [miːt] [ɪz]['tendə(r)] . [-] - .
Add a little water , and cook very slowly until meat is tender . [36] 33 .
添加 一个 小的 水 , 和 厨师 非常 缓慢地 直到 肉 是 投标 . [-] - .

加少许水，用小火慢煮至肉软烂。[36]33.

[ɔːl] [bleɪz] .
All Blaze .
全部 火焰 .

烈焰。

[ðɪs] [ɪz][æn; ən][əʊld] ['ɪŋglɪʃ] [dɪʃ] , [ænd; ənd][ɪz] [faɪn] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] ['faɪələs] ['kʊkə(r)] .
This is an old English dish , and is fine for the fireless cooker .
这 是 一个 老的 英语 盘子 , 和 是 美好的 为了 这 无火 炊具 .

这是一道古老的英国菜肴，非常适合用无火烹饪法制作。

['mʌtn] [iz] [best] [fɔ:(r); fə(r)] [ðɪs] [dɪʃ] .
Mutton is best for this dish .
羊肉 是 最好的 为了 这 盘子 .

这道菜最好用羊肉。

[wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv] ['mʌtn] , [kʌt] [ɪn] ['bɪts] , [wʌn] - [hɑ:f] [paʊnd] [ɒv; əv] [pə'teɪtəʊz] (['kwɔ:təd]) , ['pi:z] ,
One pound of mutton , cut in bits , one - half pound of potatoes (quartered) , peas ,
一 磅 的 羊肉 , 切 在 比特 , 一 - 一半 磅 的 土豆 (四分) , 豌豆 ,

一磅羊肉，切成块；半磅土豆（切成四块）；豌豆；

[bi:nz] , ['ʌnjənz] , ['kærəts] , [ɔ:(r)] ['eni] ['vedʒtəb(ə)lz] [wʌn] [meɪ] [hæv; həv] [ɒn] [hænd] .
beans , onions , carrots , or any vegetables one may have on hand .
豆子 , 洋葱 , 胡萝卜 , 或者 任何 蔬菜 一 可能 有 在 手 .

豆类、洋葱、胡萝卜，或者任何手边有的蔬菜。

[pʊt] [ə; eɪ] ['leɪə(r)] [ɒv; əv] [pə'teɪtəʊz] [æt; ət] ['bɒtəm] [ɒv; əv] [ðə; ði] [pæn] , [ðen] [ə; eɪ] ['leɪə(r)] [ɒv; əv] [mi:t] ,
Put a layer of potatoes at bottom of the pan , then a layer of meat ,
放 一个 层 的 土豆 在 底部 的 这 平底锅 , 然后 一个 层 的 肉 ,

在锅底铺一层土豆，再铺一层肉。

[ðen] [ə; eɪ] ['leɪə(r)] [ɒv; əv] [mɪkst] ['vedʒtəb(ə)lz] .
then a layer of mixed vegetables .
然后 一个 层 的 混合 蔬菜 .

然后铺上一层什锦蔬菜。

[rɪ'pi:t] [ðɪs] , ['sprɪŋklɪŋ] [sɔ:lt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] ['əʊvə(r)] [i:tʃ] ['leɪə(r)] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['drɪpɪŋ] .
Repeat this , sprinkling salt and pepper over each layer and a little drippings .
重复 这 , 洒 盐 和 胡椒 超过 每个 层 和 一个 小的 滴落物 .

重复此步骤，在每一层上撒上盐和胡椒粉，再淋上少许肉汁。

[pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] ['ves(ə)l] [wɪð] [ə; eɪ] ['veri] [taɪt] - ['fɪtɪŋ] [lɪd] , [səʊ] [ðæt] [nəʊ] [sti:m] [wɪl] [ɪ'skeɪp] ,
Put in a vessel with a very tight - fitting lid , so that no steam will escape ,
放 在 一个 血管 和 一个 非常 紧的 - 配件 盖 , 所以 那 不 蒸汽 将要 逃脱 ,

放入一个盖子非常严实的容器中，确保蒸汽不会逸出。

[ænd; ənd] [sti:m] [ɔ:(r)] [beɪk] ['sləʊli] [fɔ:(r); fə(r)] [θri:] [ɔ:(r)] [fɔ:(r)] ['aʊəz] . - .
and steam or bake slowly for three or four hours . 34 .
和 蒸汽 或者 烤 缓慢地 为了 三 或者 四 小时 . - .

用清水或烤箱慢蒸或烤三四个小时。34.

['kʌntri] ['kæptɪn] .
Country Captain .
国家 队长 .

国家队长。

[ðɪs] [ɪz] [ə'nʌðə(r)] ['ɪŋglɪʃ] [dɪʃ] , [ænd; ənd] [ɪz] [ə; eɪ] [greɪt] ['feɪvərɪt] [wɪð] [ðə; ði] ['ɪndiən] [kʊks] .
This is another English dish , and is a great favorite with the Indian cooks .
这 是 其他 英语 盘子 , 和 是 一个 伟大的 最喜欢的 和 这 印度 厨师 .

这是另一道英国菜，深受印度厨师的喜爱。

['tʃɪkɪn] [ɪz] ['ɔ:lweɪz] [ju:st] [ɪn] ['ɪndiə] , [bʌt; bət] [vi:l] [ɔ:(r)] ['mʌtn] [wɪl] [du:; də] ['naɪsli] .
Chicken is always used in India , but veal or mutton will do nicely .
鸡 是 总是 用过的 在 印度 , 但 小牛肉 或者 羊肉 将要 做 很好 .

在印度，鸡肉通常是首选食材，但小牛肉或羊肉也同样适用。

[kʌt] [ʌp] [ðə; ði] [mi:t] , [slaɪs] [fɔ:(r)] [ɔ:(r)] [faɪv] ['ʌnjənz] [ɪn] [rɪŋz] , [ænd; ənd] [set] [ə'saɪd] .
Cut up the meat , slice four or five onions in rings , and set aside .
切 向上 这 肉 , 片 四 或者 五 洋葱 在 戒指 , 和 放 旁边 .

将肉切块，将四五个洋葱切成圈，放在一旁备用。

[fraɪ][ðə; ði] ['tʃɪkɪn] ['kwɪkli] ['əʊvə(r)][ə; eɪ][hɒt]['faɪə(r)] , [ðen] [fraɪ][ðə; ði]['ʌnjənz] .
Fry the chicken quickly over a hot fire , then fry the onions .
炒 这 鸡 迅速地 超过 一个 热的 火 , 然后 炒 这 洋葱 .

将鸡肉在大火上快速煎熟，然后煎洋葱。

[wɪð] [ðə; ði] ['ʌnjənz] [fraɪ][sʌm; səm] [griːn] ['tʃɪliz] [ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [griːn] ['dʒɪndʒə(r)] ;
With the onions fry some green chilies and a little green ginger ;
和 这 洋葱 炒 一些 绿色的 辣椒 和 一个 小的 绿色的 姜 ;

与洋葱一起翻炒一些青辣椒和少许青姜；

[ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ][kʌp][ɔː(r)] [tuː] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)][ænd; ənd] [stjuː] [ʌn'tɪl] ['tʃɪkɪn] [ɪz]['tendə(r)] .
add a cup or two of water and stew until chicken is tender .
添加 一个 杯子 或者 二 的 水 和 炖 直到 鸡 是 投标 .

加入一两杯水，炖至鸡肉软烂。

[duː; də][nɒt] ['θɪkən] [ðə; ði]['greɪvi][tuː; tə] [ðɪs] .
Do not thicken the gravy to this .
做 不是 加厚 这 肉汁 到 这 .

不要把肉汁勾芡到这种程度。

['sprɪŋk(ə)l][fraɪd] ['ʌnjənz] ['əʊvə(r)][ðə; ði]['plætə(r)] [wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['redi] [tuː; tə] [sɜːv] . - .
Sprinkle fried onions over the platter when it is ready to serve . 35 .
撒 油煎 洋葱 超过 这 拼盘 什么时候 它 是 准备好 到 服务 . - .

上菜时，在盘子上撒上炸洋葱。35.

[təʊd] [ɪn] [həʊl] .
Toad in Hole .
蟾蜍 在 洞 .

洞里的蟾蜍。

[meɪk] [ə; eɪ]['bætə(r)][dʒʌst][æz; əz][juː; jʊ] [wʊd] [fɔː(r); fə(r)] ['pænkeɪks] .
Make a batter just as you would for pancakes .
制作 一个 连击 只是 作为 你 会 为了 煎饼 .

按照制作煎饼面糊的方法制作面糊。

[melt][sʌm; səm]['bʌtə(r)][ɔː(r)]['kriskəu][ɪn][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [-]
Melt some butter or crisco in a baking [37]
熔化 一些 黄油 或者 克里斯科 在 一个 烘烤 [-]

在烘焙锅中融化一些黄油或起酥油[37]

[dɪʃ] [ænd; ənd][pɔː(r)][ɪn][hɑːf] [ðə; ði]['bætə(r)] .
dish and pour in half the batter .
盘子 和 倒 在 一半 这 连击 .

将一半面糊倒入盘中。

[ɒn] [ðɪs] [pleɪs] [ə; eɪ]['mɪkstʃə(r)][ɒv; əv] [miːt] , [pə'teɪtəʊz] , [ænd; ənd] ['ʌnjənz] [prɪ'peəd] [æz; əz][fɔː(r); fə(r)]
On this place a mixture of meat , potatoes , and onions prepared as for
在 这 地方 一个 混合物 的 肉 , 土豆 , 和 洋葱 准备 作为 为了
[nəʊ] . - .
No . 29 .
不 . - .

这里放的是肉、土豆和洋葱的混合物，做法与第 29 号相同。

[pɔː(r)]['əʊvə(r)] [ðɪs] [ðə; ði][rɪ'meɪndə(r)][ɒv; əv][ðə; ði]['bætə(r)][ænd; ənd] [beɪk] [ɔː(r)] [stiːm] . - .
Pour over this the remainder of the batter and bake or steam . 36 .
倒 超过 这 这 余 的 这 连击 和 烤 或者 蒸汽 . - .

将剩余的面糊倒在上面，烘烤或蒸熟。36.

[mɪnst] [miːt] ['pætiz] .
Minced Meat Patties .
剁碎 肉 肉饼 .

肉馅饼。

[prɪ'peə(r)][ðə; ði] [mɪns] [ə'kɔːdɪŋ] [tuː; tə][nəʊ] . [naɪn] .
Prepare the mince according to No . 9 .
准备 这 剁碎 根据 到 不 . 9 .

按照第9步准备肉馅。

[meɪk] [ə; eɪ] ['paɪkrʌst] , [nɒt] [tuː] [rɪtʃ] .
Make a piecrust , not too rich .
制作 一个 派皮 , 不是 也 富有的 .

做个派皮，不要太油腻。

[rəʊl] [aʊt] [peɪst] , [kʌt] [aʊt] [ɪn] ['sɜklz] [ə'baʊt] [θriː] ['ɪntʃɪz] [ɪn] [daɪ'æmɪtə(r)] .
Roll out paste , cut out in circles about three inches in diameter .
卷 出去 粘贴 , 切 出去 在 界 关于 三 英寸 在 直径 .

将面糊擀开，切成直径约三英寸的圆形。

[pʊt] [ɪn] [iːtʃ] [ɒv; əv] [ðiːz] ['sɜklz] [ə; eɪ] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['kʌrid] [mɪns] , [ænd; ənd] [tɜːn] ['əʊvə(r)] ,
Put in each of these circles a tablespoonful of the curried mince , and turn over ,
放 在 每个 的 这些 界 一个 一汤匙 的 这 咖喱 剁碎 , 和 转动 超过 ,

在每个圆圈里放一汤匙咖喱肉末，然后翻面。

['presɪŋ] [ðə; ði] ['edʒɪz] ['kləʊsli] [tə'geðə(r)] .
pressing the edges closely together .
紧迫 这 边缘 密切 一起 .

将边缘紧紧压在一起。

[fraɪ] [ɔː(r)] [beɪk] . - .
Fry or bake . 37 .
炒 或者 烤 . - .

煎或烤。37.

['hæmbɜːg] ['kʌtlits] .
Hamburg Cutlets .
汉堡 肉饼 .

汉堡肉饼。

[teɪk] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] ['hæmbɜːg] [steɪk] , [ə; eɪ] [mɪnst] ['ʌnjən] , [ə; eɪ] [mɪnst] ['mæŋgəʊ] ['pepə(r)] ,
Take a pound of Hamburg steak , a minced onion , a minced mango pepper ,
拿 一个 磅 的 汉堡 牛排 , 一个 剁碎 洋葱 , 一个 剁碎 芒果 胡椒 ,

取一磅汉堡牛排、一个切碎的洋葱、一个切碎的芒果椒，

[ə; eɪ] [liːf] [ɔː(r)] [tuː] [ɒv; əv] [mɪnt] [ɔː(r)] [,kɒri'ændə(r)] , [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] ,
a leaf or two of mint or coriander , a little salt and pepper ,
一个 叶子 或者 二 的 薄荷 或者 香菜 , 一个 小的 盐 和 胡椒 ,

一两片薄荷叶或香菜叶，少许盐和胡椒粉，

[ænd; ənd] ['veri] [fjuː] [bred] [ɔː(r)] ['krækə(r)] [krʌmz] .
and very few bread or cracker crumbs .
和 非常 很少 面包 或者 饼干 面包屑 .

还有极少的面包屑或饼干屑。

[mɪks] [ɔːl] [tə'geðə(r)] , [məʊld] [ɪn] ['lɪt(ə)l] ['ɒblɒŋ] [keɪks] ,
Mix all together , mold in little oblong cakes ,
混合 全部 一起 , 模具 在 小的 长方形 蛋糕 ,

将所有材料混合，做成小长方形饼状。

[dɪp] [ɪn] [ə; eɪ] [θɪn] ['bætə(r)] [meɪd] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] [ænd; ənd] ['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd] [ðen] [ɪn] [krʌmz] .
dip in a thin batter made of flour and water , and then in crumbs .
蘸 在 一个 薄的 连击 制成 的 面粉 和 水 , 和 然后 在 面包屑 .

先蘸一层由面粉和水制成的稀面糊，再蘸一层面包屑。

[fraɪ][ɪn][fæt][ɔː(r)][ɔɪl] . - .
Fry in fat or oil . 38 .
炒 在 胖的 或者 油 . - .

用油脂煎炸。38.

[pə'teɪtəʊ] ['pætiz] [wɪð] [fɪʃ] [ɔː(r)] [miːt] .
Potato Patties with Fish or Meat .
土豆 肉饼 和 鱼 或者 肉 .

土豆饼配鱼或肉。

[teɪk] ['iːkwəl] [pɑːts] [ɒv; əv] [kəʊld] [mæʃt] [pə'teɪtəʊz] [ænd; ənd] ['flaʊə(r)] .
Take equal parts of cold mashed potatoes and flour .
拿 平等的 部分 的 寒冷的 捣碎 土豆 和 面粉 .

取等量的冷土豆泥和面粉。

[wɜːk] [tə'geðə(r)] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [peɪst] [ænd; ənd] [rəʊl] [aʊt] [ɪn] ['sɜːklz] [ə'baʊt] [fɔː(r)] ['ɪntʃɪz] [ɪn] [daɪ'æmɪtə(r)] .
Work together into a paste and roll out in circles about four inches in diameter .
工作 一起 进入 一个 粘贴 和 卷 出去 在 界 关于 四 英寸 在 直径 .

将所有材料混合成糊状，擀成直径约四英寸的圆形。

[pleɪs] [ɪn] [iːtʃ] [ɒv; əv] ['sɜːklz] [ə; eɪ] ['spuːnfʊl] [ɒv; əv] ['sæmən] [ɔː(r)] ['tjuːnə] ; ['siːz(ə)n] ['rɑːðə(r)] ['haɪli] ,
Place in each of circles a spoonful of salmon or tuna ; season rather highly ,
地方 在 每个 的 界 一个 一勺 的 三文鱼 或者 金枪鱼 ; 季节 相当 高度 ,
[pres] ['edʒɪz] [tə'geðə(r)] , [-]
press edges together , [38]
按 边缘 一起 , [-]

在每个圆圈中放入一勺鲑鱼或金枪鱼；多加些调味料，将边缘压在一起，[38]

[ænd; ənd] [fraɪ] .
and fry .
和 炒 .

然后煎炸。

[faɪn] [wei] [tuː; tə] [juːz] [kəʊld] [mæʃt] [pə'teɪtəʊz] .
Fine way to use cold mashed potatoes .
美好的 方式 到 使用 寒冷的 捣碎 土豆 .

这是享用冷土豆泥的好方法。

['kʌrid] ['mɪnsmiːt] [meɪ] ['ɔːlsəʊ] [biː; bi] [juːst] [fɔː(r); fə(r)] [ðə; ði] ['fɪlɪŋ] . - .
Curried mincemeat may also be used for the filling . 39 .
咖喱 肉馅 可能 还 是 用过的 为了 这 填充 . - .

也可以用咖喱肉馅做馅料。39.

[biːf] ['ɒlɪvz] .
Beef Olives .
牛肉 橄榄 .

牛肉橄榄。

[hæv; həv] [ðə; ði] ['bʊtʃə(r)] [kʌt] [ə; eɪ] ['veri] [θɪn] [raʊnd] [steɪk] ['aɪðə(r)] [ɒv; əv] [biːf] [ɔː(r)] [viːl] .
Have the butcher cut a very thin round steak either of beef or veal .
有 这 屠夫 切 一个 非常 薄的 圆形的 牛排 任何一个 的 牛肉 或者 小牛肉 .

请肉铺老板切一块很薄的圆形牛排，可以是牛肉或小牛肉。

[kʌt] [ðɪs] [ɪn] ['piːsɪz] [ə'baʊt] [θriː] ['ɪntʃɪz] [skweə(r)] ,
Cut this in pieces about three inches square ,
切 这 在 件 关于 三 英寸 正方形 ,

将它切成大约三英寸见方的小块，

[ænd; ənd] [paʊnd] [wɪð] [ə; eɪ]['sɔːsə(r)] [ə'baʊt] [ə; eɪ] [dɪ'zɜːt] - ['spuːnfʊl] [ɒv; əv]['flaʊə(r)]['ɪntuː] [iːtʃ] [ɒv; əv]
and pound with a saucer about a dessert - spoonful of flour into each of
和 磅 和 一个 碟子 关于 一个 甜点 - 一勺 的 面粉 进入 每个 的
[ðiːz] ['piːsɪz] .
these pieces .
这些 件 .

然后用碟子将大约一甜点勺的面粉捣入每一块面团中。

[meɪk] [ə; eɪ] ['haɪli] - ['siːz(ə)nd] ['fɔːsmiːt] [ɒv; əv] ['bredkrʌmz] [ænd; ənd] ['ʌnjənz] [ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]
Make a highly - seasoned forcemeat of breadcrumbs and onions and a little
制作 一个 高度 - 经验丰富的 肉馅 的 面包屑 和 洋葱 和 一个 小的
[mɪnst] ['beɪkən] .
minced bacon .
剁碎 熏肉 .

用面包屑、洋葱和少许培根碎做成味道浓郁的肉馅。

[pleɪs] [ə; eɪ] ['spuːnfʊl] [ɒv; əv][ðə; ði] ['stʌfɪŋ] [ɒn] [iːtʃ] [skweə(r)][ɒv; əv] [miːt] ,
Place a spoonful of the stuffing on each square of meat ,
地方 一个 一勺 的 这 馅 在 每个 正方形 的 肉 ,

在每块肉上放一勺馅料，

[ænd; ənd][rəʊl][ɪn][ðə; ði] [fɔːm] [ɒv; əv][ə; eɪ] ['sɒsɪdʒ] .
and roll in the form of a sausage .
和 卷 在 这 形式 的 一个 香肠 .

卷成香肠状。

[ræp] [iːtʃ] [rəʊl] [wɪð] [kɔːd] [ænd; ənd][taɪ] .
Wrap each roll with cord and tie .
裹 每个 卷 和 绳索 和 领带 .

用绳子将每个卷筒缠绕并系紧。

[fraɪ][ðə; ði][rəʊlz] , [ðen] [rɪ'muːv] [ænd; ənd] [meɪk] [ə; eɪ]['greɪvi][ɪn][ðə; ði][pæn] .
Fry the rolls , then remove and make a gravy in the pan .
炒 这 卷 , 然后 消除 和 制作 一个 肉汁 在 这 平底锅 .

将面包卷煎熟，然后取出，在锅里做成肉汁。

[wen] ['greɪvi][ɪz] [meɪd] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][rəʊlz][ænd; ənd] [stjuː] ['dʒentli] [ʌn'tɪl] [ðə; ði][rəʊlz][ɑː(r); ə(r)]
When gravy is made , add the rolls and stew gently until the rolls are
什么时候 肉汁 是 制成 , 添加 这 卷 和 炖 轻轻地 直到 这 卷 是
['tendə(r)] . - .
tender . 40 .
投标 . - .

肉汁做好后，加入面包卷，小火慢炖至面包卷变软。40.

[bɜːd] [nests] .
Bird Nests .
鸟 巢穴 .

鸟巢。

[stjuː] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] [miːt] [wɪð] [tuː] [slaɪst] ['ʌnjənz] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [miːt] [ɪz]['tendə(r)] .
Stew a pound of boiling meat with two sliced onions until the meat is tender .
炖 一个 磅 的 沸腾 肉 和 二 切片 洋葱 直到 这 肉 是 投标 .

将一磅煮熟的肉和两个切片的洋葱一起炖煮，直到肉变软。

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [miːt] [ænd; ənd] ['ʌnjənz] , [ænd; ənd] [wen] [kəʊld] [pɑːs] [θruː] [ðə; ði] [miːt] ['graɪndə(r)]
Remove the meat and onions , and when cold pass through the meat grinder
消除 这 肉 和 洋葱 , 和 什么时候 寒冷的 经过 通过 这 肉 磨床
.
.
.

取出肉和洋葱，冷却后用绞肉机绞碎。

['siːz(ə)n] ['rɑːðə(r)] ['haɪli] , [ˌeɪ diː 'diː] [eg] [ænd; ənd] ['bredkrʌmz] , [ænd; ənd] [wɜːk] [ɔːl] [tə'geðə(r)] [æz; əz] [ðəʊ] [fɔː(r); fə(r)] ['kʌtlits] .
Season rather highly , add egg and breadcrumbs , and work all together as though for cutlets .
季节 相当 高度 , 添加 蛋 和 面包屑 , 和 工作 全部 一起 作为 尽管 为了 肉饼 .

充分调味，加入鸡蛋和面包屑，然后像做肉排一样将所有食材混合在一起。

[ɪf] ['flaʊə(r)] [ɪz] [wɜːkt] [wel] ['ɪntuː] [ˌaɪ 'tiː] , [nəʊ] [eg] [ɔː(r)] [krʌmz] [wɪl] [biː; bi] [rɪ'kwaɪəd] .
If flour is worked well into it , no egg or crumbs will be required .
如果 面粉 是 工作 出色地 进入 它 , 不 蛋 或者 面包屑 将要 是 必需的 .

如果面粉充分揉入面团中，就不需要鸡蛋或面包屑了。

[bɔɪl] [sɪks] [egz] [ʌn'tɪl] [kwaɪt] [hɑːd] .
Boil six eggs until quite hard .
熬 六 鸡蛋 直到 相当 难的 .

将六个鸡蛋煮至全熟。

[wen] [kəʊld] , [rɪ'muːv] [ðə; ði] [ʃelz] .
When cold , remove the shells .
什么时候 寒冷的 , 消除 这 贝壳 .

冷却后，剥去外壳。

[ɪn'kləʊz] [iːtʃ] [eg] [ɪn] [ðə; ði] [miːt] ['mɪkstʃə(r)] .
Enclose each egg in the meat mixture .
括 每个 蛋 在 这 肉 混合物 .

将每个鸡蛋包裹在肉馅中。

[rəʊl] [ɪn] [ə; eɪ] [θɪn] ['bætə(r)] , [ðen] [ɪn] [krʌmz] , [ænd; ənd] [fraɪ] .
Roll in a thin batter , then in crumbs , and fry .
卷 在 一个 薄的 连击 , 然后 在 面包屑 , 和 炒 .

先裹上一层薄薄的面糊，再裹上面包屑，然后油炸。

[wen] ['naɪsli] [braʊn] , [kʌt] [wɪð] [ə; eɪ] [ʃɑːp] [-]
When nicely browned , cut with a sharp [39]
什么时候 很好 棕色 , 切 和 一个 锋利的 [-]

烤至金黄色后，用锋利的刀切开[39]

[naɪf] [θruː] [ðə; ði] ['sentə(r)] [ɒv; əv] [iːtʃ] [eg] .
knife through the center of each egg .
刀 通过 这 中心 的 每个 蛋 .

用刀切开每个鸡蛋的中心。

[pleɪs] [ɒn] [ə; eɪ] ['plætə(r)] ,
Place on a platter ,
地方 在 一个 拼盘 ,

放在盘子上，

[ænd; ənd] [pɔː(r)] ['əʊvə(r)] [ɔːl] [ə; eɪ] ['greɪvi] [meɪd] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [brɒθ] [ɪn] [wɪtʃ] [ðə; ði] [miːt] [wɒz; wəz] [bɔɪld] .
and pour over all a gravy made from the broth in which the meat was boiled .
和 倒 超过 全部 一个 肉汁 制成 从 这 肉汤 在 哪个 这 肉 曾是 煮沸 .

然后淋上用煮肉的肉汤制成的肉汁。

[ðɪs] [meɪks] [twelv] [bɝdz] - [nests] .
This makes twelve birds ' nests .
这 制作 十二 鸟类 - 巢穴 .

这样一来，就有了十二个鸟巢。

[ə; eɪ] ['veri] [ə'træktɪv] [ænd; ənd] [dɪ'lɪʃəs] ['sæləd] [kæn; kən] [biː; bi] [meɪd] [baɪ] ['juːzɪŋ] [viːl] [ɔː(r)] ['tʃɪkɪn] [ɪn'sted] [ɒv; əv] [biːf] .
A very attractive and delicious salad can be made by using veal or chicken instead of beef .
一个 非常 吸引人的 和 可口的 沙拉 能 是 制成 经过 使用 小牛肉 或者 鸡 反而 的 牛肉 .

用小牛肉或鸡肉代替牛肉，可以做出非常诱人又美味的沙拉。

[ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [ðə; ði] [egz] [meɪ] [biː; bi] [rɪ'muːvd] [ænd; ənd] ['devəld] [ɔː(r)] ['haɪli] ['siːz(ə)nd] .
The yolks of the eggs may be removed and deviled or highly seasoned .
这 蛋黄 的 这 鸡蛋 可能 是 已移除 和 魔鬼 或者 高度 经验丰富的 .

鸡蛋的蛋黄可以取出，做成魔鬼蛋或进行深度调味。

[sɜːv] [wɪð] [ˌmeɪə'neɪz] ['dresɪŋ] [ɪn'sted] [ɒv; əv] ['greɪvi] . - .
Serve with mayonnaise dressing instead of gravy . 41 .
服务 和 蛋黄酱 敷料 反而 的 肉汁 . - .

用蛋黄酱代替肉汁食用。41.

['egplɑːnt] ['pætiz] .
Eggplant Patties .
茄子 肉饼 .

茄子饼。

[teɪk] [tuː] ['miːdiəm] - [saɪzd] ['egplɑːnts] , [stiːm] [ɔː(r)] [beɪk] [ʌn'tɪl] ['tendə(r)] ; [ðen] [kʌt] ['leŋθwaɪz] ['ɪntuː] [hɑːvz] .
Take two medium - sized eggplants , steam or bake until tender ; then cut lengthwise into halves .
拿 二 中等的 - 尺寸 茄子 , 蒸汽 或者 烤 直到 投标 ; 然后 切 纵向 进入 一半 .

取两个中等大小的茄子，蒸或烤至软嫩；然后纵向切成两半。

[skuːp] [aʊt] [ðə; ði] [pʌlp] , [kʌt] [ðə; ði] [pʌlp] [ɪn] [smɔːl] ['bɪts] [ænd; ənd] [set] [ə'saɪd] .
Scoop out the pulp , cut the pulp in small bits and set aside .
舀 出去 这 纸浆 , 切 这 纸浆 在 小的 比特 和 放 旁边 .

挖出果肉，将果肉切成小块，放在一旁备用。

[kiːp] [ðə; ði] [skɪnz] [fɔː(r); fə(r)] [ðə; ði] ['pætiz] .
Keep the skins for the patties .
保持 这 皮肤 为了 这 肉饼 .

把猪皮留着做肉饼。

[mɪns] [æn; ən] ['ʌnjən] , [braʊn] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [ɔɪl] [ɔː(r)] ['kriskəu] .
Mince an onion , brown it in oil or crisco .
剁碎 一个 洋葱 , 棕色的 它 在 油 或者 克里斯科 .

将洋葱切碎，用油或起酥油炒至棕色。

[wen] ['naɪsli] [braʊn] , [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['kwɔːtə(r)] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] ['aɪðə(r)] [kəʊld] [ɔː(r)] [rɔː] [mɪnst] [miːt] ,
When nicely browned , add a quarter of a pound of either cold or raw minced meat ,
什么时候 很好 棕色 , 添加 一个 四分之一 的 一个 磅 的 任何一个 寒冷的 或者 生的 剁碎 肉 ,

煎至金黄后，加入四分之一磅冷的或生的肉末。

[ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [griːn] ['mæŋgəʊ] ['pepə(r)] , [ænd; ənd] [ðə; ði] [pʌlp] [wɪtʃ] [wɒz; wəz] [rɪ'muːvd] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['egplɑːnt] .
a little green mango pepper , and the pulp which was removed from the eggplant .
一个 小的 绿色的 芒果 胡椒 , 和 这 纸浆 哪个 曾是 已移除 从 这 茄子 .

一点青芒果椒，以及从茄子中取出的茄子瓤。

[ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['wʊstəʃə(r)] [sɔːs] [ɔː(r)] [ˌpɪkə'lɪli] [ɪm'pruːvz] [ðɪs] [kən'sɪdərəbli] .
A little Worcestershire sauce or piccalilli improves this considerably .
一个 小的 伍斯特郡 酱 或者 皮卡利利 改善 这 相当 .
加一点伍斯特沙司或腌菜汁会大大提升这道菜的风味。

[fɪl] [ðə; ði] ['empti] [ʃelz] [wɪð] [ðɪs] ['mɪkstʃə(r)] .
Fill the empty shells with this mixture .
充满 这 空的 贝壳 和 这 混合物 .
将这种混合物填入空的蛋壳中。

['kʌvə(r)] [wɪð] [krʌmz] [ænd; ənd] [beɪk] .
Cover with crumbs and bake .
覆盖 和 面包屑 和 烤 .
撒上面包屑，烘烤。

[lɑːdʒ] [raɪp] ['kjuːkʌmbəz] [ɑː(r); ə(r)] [gʊd] [prɪ'peəd] [ðə; ði] [seɪm] [wei] .
Large ripe cucumbers are good prepared the same way .
大的 成熟 黄瓜 是 好的 准备 这 相同的 方式 .
大而成熟的黄瓜也可以用同样的方法烹饪。

['əʊnli] [ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [piːld] [bɪ'fɔː(r)] ['stiːmɪŋ] , [ænd; ənd] [ðə; ði] [siːdz] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] ['keəfəli] [rɪ'muːvd] .
Only they should be peeled before steaming , and the seeds should be carefully removed .
仅有的 他们 应该 是 去皮 前 蒸煮 , 和 这 种子 应该 是 小心 已移除 .
蒸煮前只需去皮，并小心去除籽。

[ɪf] [ə; eɪ] ['greɪvi] [kʊd; kəd] [biː; bi] [meɪd] [ɒv; əv] [stɒk] [ænd; ənd] [pɔː] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['pætiz] [ˌaɪ 'tiː] [wʊd] [biː; bi] [laɪkt] [baɪ] ['meni] . [-] - .
If a gravy could be made of stock and poured over the patties it would be liked by many . [40] 42 .
如果 一个 肉汁 可以 是 制成 的 库存 和 倾倒 超过 这 肉饼 它 会 是 喜欢 经过 许多 . [-] - .
如果能用肉汤做成肉汁，浇在肉饼上，很多人会喜欢。[40]42.

['spæniʃ] [steɪk] .
Spanish Steak .
西班牙语 牛排 .
西班牙牛排。

[paʊnd] ['θʌrəli] [baɪ] [miːnz] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['sɔːsə(r)] [ə; eɪ] [hɑːf] [kʌp] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [raʊnd] [steɪk] .
Pound thoroughly by means of a saucer a half cup of flour with a pound of round steak .
磅 彻底 经过 方法 的 一个 碟子 一个 一半 杯子 的 面粉 和 一个 磅 的 圆形的 牛排 .
用碟子将半杯面粉与一磅牛腩肉充分捣碎。

[ðen] ['əʊvə(r)] [ə; eɪ] [hɒt] ['faɪə(r)] ['kwɪkli] [fraɪ] [ðə; ði] [steɪk] [ænd; ənd] [rɪ'muːv] .
Then over a hot fire quickly fry the steak and remove .
然后 超过 一个 热的 火 迅速地 炒 这 牛排 和 消除 .
然后迅速用大火煎牛排，取出。

[ɪn] [ðə; ði] [seɪm] [pæn] [fraɪ] [tuː] [gʊd] - [saɪzd] ['ʌnjənz] , ['θɪnli] [slaɪst] ,
In the same pan fry two good - sized onions , thinly sliced ,
在 这 相同的 平底锅 炒 二 好的 - 尺寸 洋葱 , 薄薄的 切片 ,
在同一个平底锅里煎两个切成薄片的个头较大的洋葱，

[ænd; ənd] [hɑːf] [ə; eɪ] ['dʌz(ə)n] [gʊd] - [saɪzd] [tə'mɑːtəʊz] [ænd; ənd] [wʌn] [lɑːdʒ] ['mæŋgəʊ] ['pepə(r)] .
and half a dozen good - sized tomatoes and one large mango pepper .
和 一半 一个 打 好的 - 尺寸 西红柿 和 一 大的 芒果 胡椒 .
还有六个个头不错的西红柿和一个大芒果椒。

[ɪf] [ðə; ði] ['pepə(r)] [ɪz] [maɪld] , [ˌeɪ diː 'diː] [keɪ'en] ['pepə(r)] .
If the pepper is mild , add cayenne pepper .
如果 这 胡椒 是 温和的 , 添加 辣椒 胡椒 .

如果辣椒味道比较淡，可以加些辣椒粉。

[wen] [ðə; ði] ['ʌnjənz] [bɪ'gɪn] [tuː; tə] [get] [sɒft] [ænd; ənd] [ðə; ði] [tə'mɑːtəʊz] [tuː; tə] [draɪ] , [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [miːt] .
When the onions begin to get soft and the tomatoes to dry , add the meat .
什么时候 这 洋葱 开始 到 得到 柔软的 和 这 西红柿 到 干燥 , 添加 这 肉 .

当洋葱开始变软、西红柿开始变干时，加入肉。

[kʊk] ['veri] ['sləʊli] [ʌn'tɪl] [miːt] [ɪz] ['tendə(r)] .
Cook very slowly until meat is tender .
厨师 非常 缓慢地 直到 肉 是 投标 .

小火慢炖，直到肉软烂。

[wʌn] [kæn; kən] [juːz] [kænd] [tə'mɑːtəʊz] ['veri] ['naɪsli] [fɔː(r); fə(r)] [ðɪs] .
One can use canned tomatoes very nicely for this .
一 能 使用 罐装 西红柿 非常 很好 为了 这 .

用罐装番茄做这道菜非常合适。

[kʊk] ['ʌnjənz] [ænd; ənd] [tə'mɑːtəʊz] [ænd; ənd] ['pepəz] [tə'geðə(r)] ,
Cook onions and tomatoes and peppers together ,
厨师 洋葱 和 西红柿 和 辣椒 一起 ,

将洋葱、西红柿和辣椒一起炒熟。

[wɪð] ['plenti] [ɒv; əv] [ɔɪl] [ɔː(r)] ['kriskəu] [ʌn'tɪl] [ðeɪ] [bɪ'gɪn] [tuː; tə] ['θɪkən] .
with plenty of oil or crisco until they begin to thicken .
和 很多 的 油 或者 克里斯科 直到 他们 开始 到 加厚 .

加入大量油或起酥油，直到它们开始变稠。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [miːt] .
Then add the meat .
然后 添加 这 肉 .

然后加入肉。

[ðɪs] [ɪz] ['ɔːlsəʊ] [ə; eɪ] ['veri] [ˌsætɪs'fæktəri] [wei] [ɒv; əv] [rɪ'zɝvɪŋ] [kəʊld] [steɪk] [ɔː(r)] ['eni] [kaɪnd] [ɒv; əv] [kəʊld] [miːt] .
This is also a very satisfactory way of reserving cold steak or any kind of cold meat .
这 是 还 一个 非常 令人满意的 方式 的 预订 寒冷的 牛排 或者 任何 种类 的 寒冷的 肉 .

这也是保存冷牛排或任何种类冷肉的一种非常令人满意的方法。

['ɑːftə(r)] [ðə; ði] [tə'mɑːtəʊ] [ænd; ənd] ['ʌnjən] ['mɪkstʃə(r)] [ɪz] [wel] [kʊkt] ,
After the tomato and onion mixture is well cooked ,
后 这 番茄 和 洋葱 混合物 是 出色地 煮熟 ,

番茄和洋葱混合物充分煮熟后，

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [kəʊld] [miːt] [ænd; ənd] [hiːt] [ʌp] [ɔːl] [tə'geðə(r)] . - .
add the cold meat and heat up all together . 43 .
添加 这 寒冷的 肉 和 热 向上 全部 一起 . - .

加入冷肉，一起加热。43.

['spæniʃ] [welʃ] ['reəbɪt] .
Spanish Welsh Rarebit .
西班牙语 威尔士语 稀有比特 .

西班牙威尔士干酪吐司。

[fraɪ][ɪn] ['plenti] [ɒv; əv] [ɔɪl] [ɔ:(r)] ['bʌtə(r)] [ɔ:(r)] ['kriskəu] [ə; eɪ] [lɑ:dʒ] [slaɪst] ['ʌnjən] .
Fry in plenty of oil or butter or crisco a large sliced onion .
炒 在 很多 的 油 或者 黄油 或者 克里斯科 一个 大的 切片 洋葱 .

用大量的油、黄油或起酥油煎炸一个切成大块的洋葱。

[wen] ['ʌnjən] [ɪz] ['pɑ:tli] [dʌn] ,
When onion is partly done ,
什么时候 洋葱 是 部分 完毕 ,

洋葱半熟的时候，

[ˌeɪ di: 'di:] [ə; eɪ] [tɪn] [ɒv; əv] [tə'mɑ:təʊ] [su:p] [ɔ:(r)] [ə; eɪ] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [stju:d] [streɪnd] [tə'mɑ:təʊz] .
add a tin of tomato soup or a cupful of stewed strained tomatoes .
添加 一个 锡 的 番茄 汤 或者 一个 一杯 的 炖 紧张 西红柿 .

加入一罐番茄汤或一杯炖番茄泥。

[kʊk] [fɔ:(r); fə(r)] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [waɪl] [tə'geðə(r)] , [ðen] [ˌeɪ di: 'di:] [hɑ:f] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [ʃɑ:p] [tʃi:z] ,
Cook for a little while together , then add half a pound of sharp cheese ,
厨师 为了 一个 小的 尽管 一起 , 然后 添加 一半 一个 磅 的 锋利的 奶酪 ,

将它们一起煮一会儿，然后加入半磅味道浓郁的奶酪。

[θri:] [ɔ:(r)] [fɔ:(r)] [pi'mentəuz] , [ænd; ənd] [ə; eɪ] [smɔ:l] [tɪn] [ɒv; əv] ['mʌʃrʊmz] ; ['ɔ:lsəʊ] [ˌeɪ di: 'di:] [ə; eɪ] ['teɪblˌspu:nfʊl] [ɒv; əv] ['wʊstəʃə(r)] [-]
three or four pimentos , and a small tin of mushrooms ; also add a tablespoonful of Worcestershire [41]
三 或者 四 甜椒 , 和 一个 小的 锡 的 蘑菇 ; 还 添加 一个 一汤匙 的 伍斯特郡 [-]

三四个甜椒，一小罐蘑菇；再加一汤匙伍斯特沙司[41]

[sɔ:s] .
sauce .
酱 .

酱。

[kʊk] [ɔ:l] [tə'geðə(r)] ['sləʊli] [fɔ:(r); fə(r)] [ə; eɪ] [waɪl] , [ðen] [pɔ:(r)] ['əʊvə(r)] [təʊst] [ɔ:(r)] ['krækəz] .
Cook all together slowly for a while , then pour over toast or crackers .
厨师 全部 一起 缓慢地 为了 一个 尽管 , 然后 倒 超过 吐司 或者 饼干 .

将所有食材一起慢火煮一会儿，然后淋在吐司或饼干上。

[ðɪs] [ɪz] ['ɔ:lsəʊ] [kɔ:ld] " - ['dɪti] . " - .
This is also called " rinktum ditty . " 44 .
这 是 还 称为 " - 小调 . " - .

这又被称为“rinktum ditty”。44.

[kɪ'bæb] .
Kabobs .
烤肉串 .

烤肉串。

[ðɪs] [ɪz] [ə; eɪ] ['veri] ['pɒpjələ(r)] [dɪʃ] [ə'mʌŋ] [ðə; ði] [məʊ'hæmədən; mə'hæmədən] .
This is a very popular dish among the Mohammedans .
这 是 一个 非常 受欢迎的 盘子 之中 这 穆罕默德人 .

这道菜在穆斯林中非常受欢迎。

[kɪ'bæb] [ɑ:(r); ə(r)] ['ju:ʒuəli; 'ju:ʒəli] [kʊkt] [baɪ] [ðə; ði] ['rəʊdsaɪd] [ænd; ənd] [sɜ:vd] ['paɪpɪŋ] [hɒt] [tu:; tə] [pə'destriənz] .
Kabobs are usually cooked by the roadside and served piping hot to pedestrians .
烤肉串 是 通常 煮熟 经过 这 路边 和 服务 管道 热的 到 行人 .

烤肉串通常在路边烹制，趁热卖给行人。

[ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)]['ɔːlsəʊ] [kʊkt] [ɒn][ðə; ði]['plætfɔːm][ɒv; əv]['reɪlweɪ] ['steɪʃnz] [ænd; ənd]['hændɪd][aʊt]
They are also cooked on the platform of railway stations and handed out
他们 是 还 煮熟 在 这 平台 的 铁路 车站 和 递交 出去
[tuː; tə] ['pæsndʒər] [ɒn][ðə; ði][treɪn] .
to passengers on the train .
到 乘客 在 这 火车 .

它们也会在火车站台上烹制，然后分发给火车上的乘客。

['siːz(ə)n] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [mɪnst] [miːt] [wɪð] ['pepə(r)] [ænd; ənd][sɔːlt][ɔː(r)]['eni] [dɪ'zaɪəd] [s'paɪsɪz] .
Season a pound of minced meat with pepper and salt or any desired spices .
季节 一个 磅 的 剁碎 肉 和 胡椒 和 盐 或者 任何 想要的 香料 .

将一磅碎肉用胡椒粉、盐或任何你喜欢的香料调味。

[mɪks] [wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['flaʊə(r)][tuː; tə][həʊld] [tə'geðə(r)] .
Mix with a little flour to hold together .
混合 和 一个 小的 面粉 到 抓住 一起 .

加入少量面粉拌匀，使其能够粘合在一起。

[meɪk] [ɪn][ðə; ði] [fɔːm] [ɒv; əv] ['sɔːsɪdʒɪz] [baɪ] ['presɪŋ] [ə'raʊnd] ['aɪən][pɪnz] .
Make in the form of sausages by pressing around iron pins .
制作 在 这 形式 的 香肠 经过 紧迫 大约 铁 别针 .

用铁钉将其压成香肠状。

[rəʊst] ['əʊvə(r)][ə; eɪ][hɒt]['faɪə(r)] .
Roast over a hot fire .
烤 超过 一个 热的 火 .

在明火上烤。

[ðiːz] [ɑː(r); ə(r)] [dɪ'lɪʃəs] [kʊkt] [æt; ət]['pɪknɪks] .
These are delicious cooked at picnics .
这些 是 可口的 煮熟 在 野餐 .

这些食物很适合野餐时烹制，味道鲜美。

[wʌn] [kæn; kən] ['iːzəli] ['pɜːtʃəs] [ðə; ði]['aɪən][pɪnz][ɔː(r)][hæv; həv][ðem; ðəm] [meɪd] .
One can easily purchase the iron pins or have them made .
一 能 容易地 购买 这 铁 别针 或者 有 他们 制成 .

人们可以很容易地买到铁钉，或者找人定制。

[ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)]['juːʒuəli; 'juːʒəli][ə'baʊt][ə; eɪ] [fʊt] [lɒŋ] [ænd; ənd][ə; eɪ]['kwɔːtə(r)][ɒv; əv][æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk]
They are usually about a foot long and a quarter of an inch thick
他们 是 通常 关于 一个 脚 长的 和 一个 四分之一 的 一个 英寸 厚的
.
.
.

它们通常长约一英尺，厚约四分之一英寸。

[ɪf] [ðə; ði] [miːt] [ɪz][fæt] [ðeɪ] ['iːzəli] [slɪp][frɒm; frəm][ðə; ði][pɪnz] ; [ɪf] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [liːn] ,
If the meat is fat they easily slip from the pins ; if it is lean ,
如果 这 肉 是 胖的 他们 容易地 滑 从 这 别针 ; 如果 它 是 倾斜 ,

如果肉很肥，它们很容易从钉子上滑落；如果肉很瘦，

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][best][tuː; tə] [griːs] [ðə; ði][pɪnz][fɜːst] . - .
it is best to grease the pins first . 45 .
它 是 最好的 到 润滑脂 这 别针 第一的 . - .

最好先在销钉上涂上润滑脂。45.

[tʃɑː(r)] - [tʃɪz] .
Char - chiz .
查尔 - 奇兹 .

Char-chiz。

[fraɪ] [tə'geðə(r)] [ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] ['hæmbɜːg] [steɪk] , [ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] [slaɪst] [tə'mɑːtəʊz] , [ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] [mɪnst] ['ʌnjənz] ,
Fry together a cup of Hamburg steak , a cup of sliced tomatoes , a cup of minced onions ,
炒 一起 一个 杯子 的 汉堡 牛排 , 一个 杯子 的 切片 西红柿 , 一个 杯子 的 剁碎 洋葱 ,

将一杯汉堡牛排、一杯切片西红柿和一杯洋葱碎一起翻炒。

[ænd; ənd] [ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] [mɪnst] ['pepəz] .
and a cup of minced peppers .
和 一个 杯子 的 剁碎 辣椒 .

还有一杯切碎的辣椒。

['ɑːftə(r)] [ðeɪ] [hæv; həv] [fraɪd] [ʌn'tɪl] [draɪ] ,
After they have fried until dry ,
后 他们 有 油煎 直到 干燥 ,

炸至干透后，

[ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] ['sɪmə(r)] [ɔːl] [tə'geðə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] [waɪl] .
add a cup of water and simmer all together for a while .
添加 一个 杯子 的 水 和 煨 全部 一起 为了 一个 尽管 .

加入一杯水，一起小火慢炖一会儿。

[meɪk] [kwaɪt] [hɒt] [ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] [bɔɪld] [raɪs] . [-] - .
Make quite hot and serve with boiled rice . [42] 46 .
制作 相当 热的 和 服务 和 煮沸 米 . [-] - .

趁热食用，配米饭。[42]46.

['spæniʃ] [egz] .
Spanish Eggs .
西班牙语 鸡蛋 .

西班牙鸡蛋。

[fraɪ] [ðə; ði] [dɪ'zaɪəd] ['nʌmbə(r)] [ɒv; əv] [egz] ['veri] ['laɪtli] [ɪn] ['beɪkən] [fæt] .
Fry the desired number of eggs very lightly in bacon fat .
炒 这 想要的 数字 的 鸡蛋 非常 轻轻 在 熏肉 胖的 .

用培根油将所需数量的鸡蛋轻轻煎一下。

[dʒʌst] [bɪ'fɔː(r)] [rɪ'muːvɪŋ] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [pæn] [pɔː(r)] ['əʊvə(r)] [ðem; ðəm] [ə; eɪ] [sɔːs] [meɪd] [baɪ] ['ædɪŋ] [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['wʊstəʃə(r)] [sɔːs] [tuː; tə] ['eni] [gʊd] ['kætsəp; 'kætsʌp] .
Just before removing from the pan pour over them a sauce made by adding a tablespoonful of Worcestershire sauce to any good catsup .
只是 前 移除 从 这 平底锅 倒 超过 他们 一个 酱 制成 经过 添加 一个 一汤匙 的 伍斯特郡 酱 到 任何 好的 番茄酱 .

在从锅中取出之前，淋上用任何优质番茄酱中加入一汤匙伍斯特沙司制成的酱汁。

[hiːt] ['heɪstɪli] [tə'geðə(r)] [ænd; ənd] [sɜːv] .
Heat hastily together and serve .
热 草草 一起 和 服务 .

快速加热后即可食用。

[ðɪs] [ɪz] [ə; eɪ] [faɪn] [miːt] ['sʌbstɪtjuːt] . [-]
This is a fine meat substitute . [43]
这 是 一个 美好的 肉 代替 . [-]

这是一种很好的肉类替代品。[43]

[θriː] .
III .
三、 .

三、

[splɪt] ['piːz] [ɔː(r)][dɑːl] .
Split Peas or Dal .
分裂 豌豆 或者 达尔 .

豌豆或扁豆。

[splɪt] ['piːz] , [ɔː(r)] " [dɑːl] , " [æz; əz] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [kɔːld] [ɪn]['ɪndiə] , [bɪ'lɒŋ] [tuː; tə][ðə; ði] ['lentl] ['fæməli]
Split peas , or " dal , " as they are called in India , belong to the lentil family
分裂 豌豆 , 或者 " 达尔 , " 作为 他们 是 称为 在 印度 , 属于 到 这 扁豆 家庭
.
.
.

豌豆，或者像在印度被称为“dal”的那种豌豆，属于扁豆科。

[ðeə(r)] [ɑː(r); ə(r)] [θriː] [kaɪndz] — [ðə; ði] [griːn] , [wɪtʃ] ['veri] [mʌtʃ] [rɪ'zemb(ə)lz] [æn; ən] ['ɔːd(ə)n(ə)ri]
There are three kinds — the green , which very much resembles an ordinary
那里 是 三 种类 — 这 绿色的 , 哪个 非常 很多 类似 一个 普通的
[draɪd] [piː] ;
dried pea ;
干燥 豌豆 ;

有三种——绿色的，非常像普通的干豌豆；

[ðə; ði] ['jeləʊ] , [ænd; ənd] [ðə; ði] [red] .
the yellow , and the red .
这 黄色的 , 和 这 红色的 .

黄色和红色。

[ɪn] [ðɪs] ['kʌntri] [wiː; wi] ['əʊnli] [siː] [tuː] [kaɪndz] — [ðə; ði] [griːn] [ænd; ənd] [ðə; ði] ['jeləʊ] .
In this country we only see two kinds — the green and the yellow .
在 这 国家 我们 仅有的 看 二 种类 — 这 绿色的 和 这 黄色的 .

在这个国家，我们只看到两种颜色——绿色和黄色。

[ðə; ði] [red] [ɑː(r); ə(r)] [mɔː(r)] ['friːkwəntli] [siːn] [ɪn] ['ɪndiə] , [ænd; ənd] [hæv; həv] [ə; eɪ] [mɔː(r)] ['delɪkət]
The red are more frequently seen in India , and have a more delicate
这 红色的 是 更多的 频繁地 已见 在 印度 , 和 有 一个 更多的 精美的
['fleɪvə(r)] .
flavor .
味道 .

红色品种在印度比较常见，味道也更清淡。

['lentəlz] [ɑː(r); ə(r)] [æn; ən] [əʊld] , [əʊld] [fuːd] .
Lentils are an old , old food .
扁豆 是 一个 老的 , 老的 食物 .

扁豆是一种非常古老的食物。

[wiː; wi] [riːd] [ɒv; əv] ['iːsɔː] ['selɪŋ] [hɪz; ɪz] ['bɜːθraɪt] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] [mes] [ɒv; əv] [red] ['pɒtɪdʒ] ,
We read of Esau selling his birthright for a mess of red pottage ,
我们 读 的 以扫 销售 他的 与生俱来的权利 为了 一个 混乱 的 红色的 浓汤 ,

我们读到以扫为了换取一碗红豆汤而卖掉了他的长子名分。

[ɔː(r)] [ə; eɪ] [mes] [ɒv; əv] [red] [dɑːl] .
or a mess of red dal .
或者 一个 混乱 的 红色的 达尔 .

或者一团红扁豆。

[ðen] ['leɪtə(r)] [wiː; wi] [riːd] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['hiːbruː] ['tʃɪldrən] [rɪ'fjuːzɪŋ] [tuː; tə] [iːt] [ðə; ði] [kɪŋz] [miːt] ,
Then later we read of the Hebrew children refusing to eat the king's meat ,
然后 之后 我们 读 的 这 希伯来语 孩子们 拒绝 到 吃 这 国王的 肉 ,

后来我们读到希伯来儿童拒绝吃国王的肉，

[ænd; ənd] ['grəʊɪŋ] ['rəʊzi] [ænd; ənd] [fæt] [ɒn] [ðeə(r)] ['deɪli] ['pɔːʃ(ə)n] [ɒv; əv] ['lentəlz] .
and growing rosy and fat on their daily portion of lentils .
和 生长 红润 和 胖的 在 他们的 日常的 部分 的 扁豆 .

它们每天吃一定量的扁豆，长得又红又胖。

['lentəlz] [ɑː(r); ə(r)] [rɪtʃ] [ɪn]['prəʊtiːn] .
Lentils are rich in protein .
扁豆 是 富有的 在 蛋白质 .

扁豆富含蛋白质。

[ə'baʊt] ['twenti] - [faɪv] [pə(r)] [sent] [ɒv; əv] [ðeə(r)] [fuːd] ['væljuː] [ɪz] ['prəʊtiːn] .
About twenty - five per cent of their food value is protein .
关于 二十 - 五 每 中心 的 他们的 食物 价值 是 蛋白质 .

它们食物价值的约四分之一是蛋白质。

[ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [rɪtʃə] [ɪn]['prəʊtiːn] [ðæn; ðən] [biːnz] , [ænd; ənd] [ɑː(r); ə(r)] [mɔː(r)] [daɪ'dʒestəbl; dɪ'dʒestəbl] . [-]
They are richer in protein than beans , and are more digestible . [44]
他们 是 更富有 在 蛋白质 比 豆子 , 和 是 更多的 可消化 . [-]

它们比豆类含有更丰富的蛋白质，而且更容易消化。[44]

['djʊərɪŋ] [lent] [ɪn] [ðə; ði] ['ɜːli] [deɪz] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['rəʊmən] [tʃɜːtʃ] , ['lentəlz] [wɜː(r); wə(r)] [ðə; ði] [tʃiːf] ['ɑːtɪk(ə)l] [ɒv; əv] [fuːd] ,
During Lent in the early days of the Roman Church , lentils were the chief article of food ,
期间 大斋期 在 这 早期的 天 的 这 罗马 教会 , 扁豆 是 这 首席 文章 的 食物 ,

在罗马教会早期的大斋节期间，扁豆是主要的食物。

[bɪ'kəz; bɪ'kɒz] [ɒv; əv] [miːt] ['biːɪŋ] [fə'bɪd(ə)n] .
because of meat being forbidden .
因为 的 肉 存在 禁止 .

因为肉类被禁止食用。

[bɪ'kəz; bɪ'kɒz] [ɒv; əv] [ðɪs] [ðə; ði] [neɪm] ['lentl] [wɒz; wəz] ['gɪv(ə)n] [tuː; tə] [ðem; ðəm] .
Because of this the name lentil was given to them .
因为 的 这 这 姓名 扁豆 曾是 给定 到 他们 .

因此，它们被命名为扁豆。

[splɪt] ['piːz] [ɑː(r); ə(r)] [juːst] [ˌjuːnɪ'vɜːsəli] [θruː'aʊt] ['ɪndiə] .
Split peas are used universally throughout India .
分裂 豌豆 是 用过的 普遍地 自始至终 印度 .

在印度各地，人们普遍食用豌豆。

['sevrəl] ['resəpɪz] [hæv; həv] [ɔːl'redi] [biːn] ['gɪv(ə)n] ([ˌɛnˌoʊ'ɛs] . - [ænd; ənd] ['sɛvən]) , [bʌt; bət] [ə; eɪ] [fjuː] ['ʌðə(r)z] [wɪl] [biː; bi] ['nəʊtɪd] . - .
Several recipes have already been given (Nos . 23 and 7) , but a few others will be noted . 47 .
一些 食谱 有 已经 到过 给定 (编号 . - 和 7) , 但 一个 很少 其他的 将要 是 著名的 . - .

已经给出了一些食谱（第 23 号和第 7 号），但还有一些其他的食谱需要说明。47.

[splɪt] [piː] [suːp] .
Split Pea Soup .
分裂 豌豆 汤 .

豌豆汤。

[səʊk] [ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] ['piːz] ['əʊvə(r)] [naɪt] [ænd; ənd] [bɔɪl] [ɪn] [θriː] [kʌps] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] .
Soak a cup of peas over night and boil in three cups of water .
浸泡 一个 杯子 的 豌豆 超过 夜晚 和 熬 在 三 杯子 的 水 .

将一杯豌豆浸泡过夜，然后用三杯水煮沸。

[kʊk] [ʌn'tɪl] ['piːz] [ɑː(r); ə(r)] [sɒft] , [ðen] [mæʃ] [ðem; ðəm] [kwaɪt] ['smuːðli] .
Cook until peas are soft , then mash them quite smoothly .
厨师 直到 豌豆 是 柔软的 , 然后 捣碎 他们 相当 顺利 .

将豌豆煮软，然后捣成细腻的泥状。

[ðen] [daɪ'luːt] [wɪð] [stɒk] .
Then dilute with stock .
然后 稀 和 库存 .

然后用高汤稀释。

[ðɪs] [stɒk] [meɪ] [biː; bi] [meɪd] [frɒm; frəm] [bəʊnz] [ænd; ənd] [kəʊld] [miːt] [ɔː(r)] [freʃ] [miːt] .
This stock may be made from bones and cold meat or fresh meat .
这 库存 可能 是 制成 从 骨头 和 寒冷的 肉 或者 新鲜的 肉 .

这种高汤可以用骨头和冷肉或新鲜肉类熬制而成。

[fraɪ] [æn; ən] ['ʌnjən] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [ðə; ði] [suːp] ,
Fry an onion and add to the soup ,
炒 一个 洋葱 和 添加 到 这 汤 ,

将洋葱炒香后加入汤中。

[ænd; ənd] [wen] ['redi] [tuː; tə] [sɜːv] [ˌeɪ diː 'diː] [mɪnst] [mɪnt] [liːvz] [ænd; ənd] ['lɪt(ə)l] [sk'weəz] [ɒv; əv]
and when ready to serve add minced mint leaves and little squares of
和 什么时候 准备好 到 服务 添加 剁碎 薄荷 树叶 和 小的 正方形 的
[təʊst] , [fraɪd] ['veri] [krɪsp] . - .
toast , fried very crisp . 48 .
吐司 , 油煎 非常 脆 . - .

上菜时，加入切碎的薄荷叶和炸至酥脆的小块吐司。48.

[dɑːl] [suːp] [wɪð] [mɪlk] .
Dal Soup with Milk .
达尔 汤 和 牛奶 .

牛奶扁豆汤。

[prɪ'peə(r)] [ðə; ði] [dɑːl] [æz; əz] [ə'bʌv] , [ɪk'sept] [ɪn'sted] [ɒv; əv] [daɪ'ljuːtɪŋ; daɪ'luːtɪŋ] [wɪð] [stɒk] [daɪ'luːt] [wɪð]
Prepare the dal as above , except instead of diluting with stock dilute with
准备 这 达尔 作为 多于 , 除了 反而 的 稀释 和 库存 稀 和
[mɪlk] . - .
milk . 49 .
牛奶 . - .

按照上述方法制备扁豆，只是不用高汤稀释，而是用牛奶稀释。49.

- .
Kidgeri .
- .

基杰里。

[fɜːst] [səʊk] [ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] [splɪt] ['piːz] [fɔː(r); fə(r)] [ə'baʊt] [θriː] ['aʊəz] .
First soak a cup of split peas for about three hours .
第一的 浸泡 一个 杯子 的 分裂 豌豆 为了 关于 三 小时 .

首先将一杯豌豆浸泡约三个小时。

[ðen] [pʊt] [ðem; ðəm] [ɒn] [tuː; tə] [stjuː] [wɪð] [tuː] [həʊl] ['ʌnjənz] .
Then put them on to stew with two whole onions .
然后 放 他们 在 到 炖 和 二 所有的 洋葱 .

然后把它们和两个完整的洋葱一起炖。

[wen] [ə'baʊt] [hɑːf] [dʌn] [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] [raɪs] .
When about half done add a cup of rice .
什么时候 关于 一半 完毕 添加 一个 杯子 的 米 .

煮到一半的时候加入一杯米饭。

[ðə; ði] ['wɔːtə(r)] [mʌst; məst] [biː; bi] [ə'baʊt] [tuː] ['ɪntʃɪz] [ə'bʌv] [ðə; ði] [splɪt] ['piːz] [ænd; ənd] [raɪs] .
The water must be about two inches above the split peas and rice .
这 水 必须 是 关于 二 英寸 多于 这 分裂 豌豆 和 米 .

水面必须高出豌豆和大米约两英寸。

[kʊk] [ʌn'tɪl] [raɪs] [ænd; ənd] ['pi:z] [ɑ:(r); ə(r)] [sɒft] [ænd; ənd] [ðə; ði] ['wɔ:tə(r)] [ɪz] [əb'zɔ:bd] . [-]
Cook until rice and peas are soft and the water is absorbed . [45]
厨师 直到 米 和 豌豆 是 柔软的 和 这 水 是 吸收 . [-]

煮至米饭和豌豆变软，水分被吸收。[45]

[pɔ:(r)] ['əʊvə(r)] [ɔ:l] [sʌm; səm] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] [ɔ:(r)] ['kriskəu] .
Pour over all some melted butter or crisco .
倒 超过 全部 一些 融化 黄油 或者 克里斯科 .

淋上一些融化的黄油或起酥油。

['ju:ʒuəli; 'ju:ʒəli] - [ɪz] [sɜ:vd] [wɪð] [pəʊtʃt] [egz] .
Usually kidgeri is served with poached eggs .
通常 - 是 服务 和 偷猎 鸡蛋 .

通常，基杰里饭会配上水煮蛋。

['sʌmtaɪmz] [egz] [ɑ:(r); ə(r)] [hɑ:d] - [bɔɪld] [ænd; ənd] [slaɪst] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] - ['ɑ:ftə(r)] [ˌaɪ 'ti:] [ɪz] [dɪʃt] . - .
Sometimes eggs are hard - boiled and sliced over the kidgeri after it is dished . 50 .
有时 鸡蛋 是 难的 - 煮沸 和 切片 超过 这 - 后 它 是 盘 . - .

有时，鸡蛋煮熟后切片，放在盛好的基杰里饭上。50.

[ɑ:'mi:niən] - .
Armenian Kidgeri .
亚美尼亚 - .

亚美尼亚基杰里。

[səʊk] [ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] [splɪt] ['pi:z] [fɔ:(r); fə(r)] ['sevrəl] ['aʊəz] ,
Soak a cup of split peas for several hours ,
浸泡 一个 杯子 的 分裂 豌豆 为了 一些 小时 ,

将一杯豌豆浸泡几个小时，

[ðen] [fraɪ] [wɪð] [tu:] ['θɪnli] - [slaɪst] ['ʌnjənz] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] [raɪs] .
then fry with two thinly - sliced onions and a cup of rice .
然后 炒 和 二 薄薄的 - 切片 洋葱 和 一个 杯子 的 米 .

然后与两片切成薄片的洋葱和一杯米饭一起翻炒。

[wen] ['slaɪtli] [braʊn] , ['kʌvə(r)] [wɪð] ['wɔ:tə(r)] [ænd; ənd] [bɔɪl] .
When slightly brown , cover with water and boil .
什么时候 轻微地 棕色的 , 覆盖 和 水 和 熬 .

略呈褐色时，加水没过食材，煮沸。

[ðə; ði] ['wɔ:tə(r)] [ʃʊd; ʃəd] [bi:; bi] [θri:] ['ɪntʃɪz] [ə'bʌv] [ðə; ði] ['pi:z] [ænd; ənd] [raɪs] ;
The water should be three inches above the peas and rice ;
这 水 应该 是 三 英寸 多于 这 豌豆 和 米 ;

水面应高出豌豆和大米三英寸；

['ɔ:lsəʊ] [ˌeɪ di: 'di:] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [bæg] [ɒv; əv] [mɪkst] [s'paɪsɪz] .
also add a little bag of mixed spices .
还 添加 一个 小的 包 的 混合 香料 .

再加一小袋混合香料。

[fraɪ] [sʌm; səm] [mi:t] [ɪn] [ə; eɪ] ['seprət] [pæn] .
Fry some meat in a separate pan .
炒 一些 肉 在 一个 分离 平底锅 .

另取一口锅煎些肉。

[ˌaɪ 'ti:] [meɪ] [bi:; bi] ['aɪðə(r)] ['bi:fsteɪk] , ['hæmbɜ:g] , [ɔ:(r)] ['mʌtn] .
It may be either beefsteak , Hamburg , or mutton .
它 可能 是 任何一个 牛排 , 汉堡 , 或者 羊肉 .

可能是牛排、汉堡肉或羊肉。

[wen] [raɪs][ænd; ənd] ['piːz] [ɑː(r); ə(r)] [sɒft] ,
When rice and peas are soft ,
什么时候 米 和 豌豆 是 柔软的 ,

当米饭和豌豆煮软后，

[pleɪs] [ə; eɪ]['leɪə(r)][ɒv; əv] [miːt] [ɪn][ə; eɪ] [dɪʃ] [ænd; ənd]['kʌvə(r)] [wɪð] [ə; eɪ]['leɪə(r)][ɒv; əv][ðə; ði][raɪs]
place a layer of meat in a dish and cover with a layer of the rice
地方 一个 层 的 肉 在 一个 盘子 和 覆盖 和 一个 层 的 这 米
[ænd; ənd] ['piːz] .
and peas .
和 豌豆 .

在盘子里铺一层肉，再铺上一层米饭和豌豆。

[rɪ'piːt] [ʌn'tɪl] [ɔːl] [ɑː(r); ə(r)] [juːst] , ['biːɪŋ] ['keəf(ə)l][tuː; tə][hæv; həv][ðə; ði][raɪs][ænd; ənd] ['piːz] [ɒn][tɒp] .
Repeat until all are used , being careful to have the rice and peas on top .
重复 直到 全部 是 用过的 , 存在 小心 到 有 这 米 和 豌豆 在 顶部 .

重复以上步骤直至全部用完，注意要将米饭和豌豆放在最上面。

[stiːm] [tə'geðə(r)] [ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] ['kəʊkəˌnʌt] [ænd; ənd] [fraɪd] ['ʌnjənz] ['sprɪŋk(ə)ld]['əʊvə(r)][ðə; ði][tɒp]
Steam together and serve with cocoanut and fried onions sprinkled over the top
蒸汽 一起 和 服务 和 椰子 和 油煎 洋葱 撒上 超过 这 顶部
. - .
. 51 .
. - .

蒸熟后，撒上椰丝和炸洋葱即可食用。51.

[dɑːl] [bɑːt] .
Dal Bhat .
达尔 巴特 .

达尔巴特。

[dɑːl] [bɑːt] [ɪz][ðə; ði][ˌjuːnɪ'vɜːs(ə)l] ['brekfəst] [dɪʃ] [ɔːl]['əʊvə(r)]['ɪndiə] .
Dal Bhat is the universal breakfast dish all over India .
达尔 巴特 是 这 普遍的 早餐 盘子 全部 超过 印度 .

达尔巴特是印度各地普遍的早餐菜肴。

[prɪ'peə(r)][æz; əz][fɔː(r); fə(r)][splɪt] [piː] ['kʌri] ([nəʊ] . -) , [bʌt; bət][ə'mɪt][ðə; ði] ['kʌri] ['paʊdə(r)] , [ɪf]
Prepare as for split pea curry (No . 23) , but omit the curry powder , if
准备 作为 为了 分裂 豌豆 咖喱 (不 . -) , 但 忽略 这 咖喱 粉末 , 如果
[dɪ'zaɪəd] .
desired .
想要的 .

按照豌豆咖喱（第 23 道）的准备方法进行，但如果需要，可以省略咖喱粉。

['ɒf(ə)n][ˌaɪ 'tiː][ɪz] [prɪ'peəd] [baɪ] ['fraɪɪŋ] [mɪnst] [miːt] [wɪð] [ðə; ði] ['ʌnjənz] [bɪ'fɔː(r)] [ðə; ði] ['piːz] [ɑː(r); ə(r)]
Often it is prepared by frying minced meat with the onions before the peas are
经常 它 是 准备 经过 煎炸 剁碎 肉 和 这 洋葱 前 这 豌豆 是
['ædɪd] .
added .
额外 .

通常的做法是先将肉末和洋葱一起炒香，然后再加入豌豆。

[nəʊ] [fuːd] [nəʊn] [gɪvz] [æz; əz] [mʌtʃ] ['riːəl]['væljuː][fɔː(r); fə(r)][ðə; ði][kɒst][æz; əz][duː; də]['lentəlz] .
No food known gives as much real value for the cost as do lentils .
不 食物 已知 给予 作为 很多 真实的 价值 为了 这 成本 作为 做 扁豆 .

没有哪种食物能像扁豆那样物美价廉。

[ðə; ði] [griːn] [ænd; ənd] ['jeləʊ] [wʌnz][kæn; kən][biː; bi] [əb'teɪnd] ['veri] ['iːzəli] [æt; ət]['eni] [lɑːdʒ] ['grəʊsəri] ,
The green and yellow ones can be obtained very easily at any large grocery ,
这 绿色的 和 黄色的 一个 能 是 获得 非常 容易地 在 任何 大的 杂货店 ,

绿色和黄色的那些在任何大型超市都很容易买到。

[ænd; ənd][wiː; wi] [ɜːdʒ] [ɔːl][tuː; tə] [ɡɪv] [ðem; ðəm][ə; eɪ]['traɪəl] . [-]
and we urge all to give them a trial . [46]
和 我们 敦促 全部 到 给 他们 一个 审判 . [-]

我们敦促大家给他们一次机会。[46]

[ˌaɪ 'viː] .
IV .
第四 .

四、

[raɪs] .
Rice .
米 .

米。

[æz; əz][ə; eɪ] [ruːl] [raɪs][ɪz]['bædli] [kʊkt] [ɪn][ðə; ði]['ævərɪdʒ] [ə'merɪkən] [həʊm] .
As a rule rice is badly cooked in the average American home .
作为 一个 规则 米 是 糟糕 煮熟 在 这 平均的 美国人 家 .

一般来说，美国家庭煮的米饭都不太好吃。

[fɔː(r); fə(r)] [ðɪs] ['riːz(ə)n] [lɑːst]['wɪntə(r)] [wen] [ðeə(r)][wɒz; wəz][ə; eɪ] [ɡʊd] [diːl] [ɒv; əv] [tɔːk] [ɒv; əv] [raɪs]
For this reason last winter when there was a good deal of talk of rice
为了 这 原因 最后的 冬天 什么时候 那里 曾是 一个 好的 交易 的 讲话 的 米
[æz; əz][ə; eɪ] ['sʌbstɪtjuːt] [fɔː(r); fə(r)][pə'teɪtəʊz] ,
as a substitute for potatoes ,
作为 一个 代替 为了 土豆 ,

正因如此，去年冬天人们都在热议用大米代替土豆。

['veri] ['lɪt(ə)l][ɪn'θjuːziæzəm][wɒz; wəz] [felt] [ɒn][ðə; ði]['sʌbdʒɪkt] , [ænd; ənd] [ɪn'diːd] [wen] [wʌn] [θɪŋks] [ɒv; əv]
very little enthusiasm was felt on the subject , and indeed when one thinks of
非常 小的 热情 曾是 毛毡 在 这 主题 , 和 的确 什么时候 一 思考 的
[ðə; ði] ['teɪstləs] ,
the tasteless ,
这 无味 ,

人们对这个话题几乎没什么热情，事实上，一想到那些乏味的东西，

['ɡʌmi] [mes] [wɪtʃ] [ɪz][səʊ]['ɒf(ə)n][pʊt] [bɪ'fɔː(r)] [ðə; ði]['fæməli] , [ðɪs] [læk] [ɒv; əv][ɪn'θjuːziæzəm][ɪz] [nɒt]
gummy mess which is so often put before the family , this lack of enthusiasm is not
软糖 混乱 哪个 是 所以 经常 放 前 这 家庭 , 这 缺少 的 热情 是 不是
[streɪndʒ] .
strange .
奇怪的 .

这种黏糊糊的东西经常被端到家人面前，所以缺乏热情并不奇怪。

[haʊ'evə(r)] , [raɪs] ['prɒpəli] [prɪ'peəd] [pruːvz] [kwaɪt] [ə; eɪ] [fə'mɪdəb(ə)l] ['raɪv(ə)l][ɒv; əv][ðə; ði] [bɪ'lʌvɪd]
However , rice properly prepared proves quite a formidable rival of the beloved
然而 , 米 适当地 准备 证明 相当 一个 强大 竞争对手 的 这 心爱
[pə'teɪtəʊ] ,
potato ,
土豆 ,

然而，烹制得当的米饭完全可以与深受喜爱的土豆相媲美。

[ænd; ənd][ðeə(r)][ɑː(r); ə(r)] ['endləs] [weɪz] [ɒv; əv] [prɪ'peərɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [ɪf] [wʌn]['əʊnli] [nəʊz] [haʊ] .
and there are endless ways of preparing it if one only knows how .
和 那里 是 无尽的 方式 的 准备 它 如果 一 仅有的 知道 如何 .

只要掌握方法，就能做出无数种不同的菜肴。

[ɪn][ðə; ði][fɜːst] [pleɪs] , ['veri] [fjuː] [nəʊ] [haʊ] [tuː; tə] [kʊk] [dʒʌst] [pleɪn] [bɔɪld] [raɪs] .
In the first place , very few know how to cook just plain boiled rice .
在 这 第一的 地方 , 非常 很少 知道 如何 到 厨师 只是 清楚的 煮沸 米 .

首先，很少有人知道如何煮白米饭。

['meni] [nəʊ] [ðæt] [ðeə(r)][ɪz][ə; eɪ] [wei] [ɒv; əv] [prɪ'peərɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][səʊ] [ðæt] [wen] [dʌn] [-]
Many know that there is a way of preparing it so that when done [47]
许多 知道 那 那里 是 一个 方式 的 准备 它 所以 那 什么时候 完毕 [-]

许多人都知道有一种方法可以制备它，以便完成后[47]

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [biː; bi][ə; eɪ] ['flʌfi] [mæs] [ɒv; əv] ['seprət] [greɪnz] ,
it will be a fluffy mass of separate grains ,
它 将要 是 一个 蓬松的 大量的 的 分离 谷物 ,

它将会是一团蓬松的、由无数粒颗粒组成的物质。

[bʌt; bət] [ðeɪ] [hæv; həv][nəʊ][aɪ'dɪə] [haʊ] [tuː; tə][gəʊ][ə'baʊt] ['meɪkɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [lʊk] [laɪk] [ðɪs] .
but they have no idea how to go about making it look like this .
但 他们 有 不 主意 如何 到 去 关于 制作 它 看 喜欢 这 .

但他们完全不知道该如何才能做出这样的效果。

[ðə; ði]['prəʊses][ɪz] ['veri] ['sɪmp(ə)l] .
The process is very simple .
这 过程 是 非常 简单的 .

这个过程非常简单。

['ɔːlweɪz] [juːz][ðə; ði] [ʌn'pɒlɪʃt] [raɪs] .
Always use the unpolished rice .
总是 使用 这 未经打磨的 米 .

务必使用糙米。

[raɪs] [wɪð] [ə; eɪ] ['kriːmi] [tɪndʒ] [ɪz]['betə(r)][ðæn; ðən][raɪs] [wɪð] [ə; eɪ] ['pɜːli] [waɪt] [tɪndʒ] ,
Rice with a creamy tinge is better than rice with a pearly white tinge ,
米 和 一个 奶油状 色调 是 更好的 比 米 和 一个 珍珠般的 白色的 色调 ,

略带奶油色的米饭比略带珍珠白的米饭更好吃。

[ænd; ənd][ðə; ði] [lɒŋ] [greɪn] [ɪz]['betə(r)][ðæn; ðən][ðə; ði] [ʃɔːt] . - .
and the long grain is better than the short . 52 .
和 这 长的 粮食 是 更好的 比 这 短的 . - .

长粒小麦比短粒小麦好。52.

[pleɪn] [bɔɪld] [raɪs] .
Plain Boiled Rice .
清楚的 煮沸 米 .

白米饭。

[fɔː(r); fə(r)] ['evri] [kʌp] [ɒv; əv] [raɪs] [hæv; həv] [ə'baʊt] [eɪt] [kʌps] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] .
For every cup of rice have about eight cups of water .
为了 每一个 杯子 的 米 有 关于 八 杯子 的 水 .

每煮一杯米，大约需要八杯水。

[duː; də] [nɒt] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [raɪs] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['wɔːtə(r)] [ɪz] ['bɔɪlɪŋ] ['brɪskli] .
Do not add the rice until the water is boiling briskly .
做 不是 添加 这 米 直到 这 水 是 沸腾 轻快地 .

水沸腾后再放入米。

[ðen] [θrəʊ] [ɪn][ðə; ði] [raɪs] ,
Then throw in the rice ,
然后 扔 在 这 米 ,

然后倒入米饭，

[ænd; ənd] [gɪv] [ˌaɪ 'tiː][æn; ən] [ə'keɪʒən(ə)l] [stɜː(r)] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['wɔːtə(r)] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə] [bɔɪl] [ə'gen] .
and give it an occasional stir until the water begins to boil again .
和 给 它 一个 偶然 搅拌 直到 这 水 开始 到 熬 再次 .

并不时搅拌，直到水再次沸腾。

['ɑːftə(r)] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː] [niːd] [nɒt] [biː; bi] [stɜːd] .
After that it need not be stirred .
后 那 它 需要 不是 是 搅拌 .

之后无需搅拌。

[kʊk] [ʌn'tɪl] [ə; eɪ] [greɪn] [fiːlz] [sɒft] [wen] [rʌbd] [bɪ'twiːn] [ðə; ði] [θʌm] [ænd; ənd] ['fɪŋgə(r)] ,
Cook until a grain feels soft when rubbed between the thumb and finger ,
厨师 直到 一个 粮食 感觉 柔软的 什么时候 摩擦 之间 这 拇指 和 手指 ，

煮至用拇指和食指搓揉时感觉谷粒柔软即可。

[ðen] [tɜːn] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['kʌləndə(r)] .
then turn into a colander .
然后 转动 进入 一个 滤器 .

然后把它变成漏勺。

[dreɪn] [ɒf] [ðə; ði] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [pɔː(r)] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] [raɪs] ['sevrəl] [kʌps] [ɒv; əv] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] .
Drain off the water and pour over the rice several cups of cold water .
流走 离开 这 水 和 倒 超过 这 米 一些 杯子 的 寒冷的 水 .

沥干水分，然后往米饭上浇几杯冷水。

[dreɪn] [ðæt] [ɒf] , [tuː] ,
Drain that off , too ,
流走 那 离开 ， 也 ，

也把那些水排干。

[ænd; ənd] [pleɪs] [ðə; ði] [raɪs] [weə(r)] [ˌaɪ 'tiː] [kæn; kən] [hæv; həv] [mɔɪst] [hiːt] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] [waɪl] [bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] .
and place the rice where it can have moist heat for a while before serving .
和 地方 这 米 在哪里 它 能 有 潮湿 热 为了 一个 尽管 前 服务 .

将米饭放在有湿热的环境中焖一会儿再食用。

[ə; eɪ] [gʊd] [plæn] [ɪz] [dʒʌst] [tuː; tə] [liːv] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [ðə; ði] ['kʌləndə(r)] [ænd; ənd] [pleɪs] [ˌaɪ 'tiː] ['əʊvə(r)] [ə; eɪ] [pæn] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] ;
A good plan is just to leave it in the colander and place it over a pan of boiling water ;
一个 好的 计划 是 只是 到 离开 它 在 这 滤器 和 地方 它 超过 一个 平底锅 的 沸腾 水 ;

一个好办法是把它放在滤锅里，然后把滤锅放在一锅沸水上；

[ɔː(r)] [ə; eɪ] ['stiːmə(r)] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [fɔː(r); fə(r)] ['kiːpɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [wɔːm] , [ɔː(r)] [ə; eɪ] ['dʌb(ə)l] - ['bɔɪlə(r)] .
or a steamer may be used for keeping it warm , or a double - boiler .
或者 一个 汽船 可能 是 用过的 为了 保持 它 温暖的 ， 或者 一个 双倍的 - 锅炉 .

或者可以使用蒸锅保温，或者使用双层蒸锅。

[baɪ] [ðɪs] ['meθəd] ['evri] [greɪn] [ɪz] ['seprət] .
By this method every grain is separate .
经过 这 方法 每一个 粮食 是 分离 .

通过这种方法，每一粒颗粒都能被分离出来。

[raɪs] [sɜːvd] [wɪð] ['kʌri] [ɪz] ['ɔːlweɪz] [prɪ'peəd] [ɪn] [ðɪs] [wei] .
Rice served with curry is always prepared in this way .
米 服务 和 咖喱 是 总是 准备 在 这 方式 .

咖喱饭总是这样烹制的。

[ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi] [sɜːvd] [ɪn] [pleɪs] [ɒv; əv] [pə'teɪtəʊz] [wɪð] [miːt] ,
It may be served in place of potatoes with meat ,
它 可能 是 服务 在 地方 的 土豆 和 肉 ，

它可以代替土豆与肉类一起食用。

[ænd; ənd] [meɪ] ['ɔːlsəʊ] [biː; bi] [juːst] [æz; əz] [ə; eɪ] ['beɪsɪs] [fɔː(r); fə(r)] ['meni] [ˌɪnɪk'spensɪv] [ænd; ənd] [ə'træktɪv] ['dɪʃɪz] ,
and may also be used as a basis for many inexpensive and attractive dishes ,
和 可能 还 是 用过的 作为 一个 基础 为了 许多 价格低廉 和 吸引人的 菜肴 ，

它还可以作为许多价格低廉且美味佳肴的基础食材。

[dʒʌst][æz; əz][ˌmækə'rəʊni][ænd; ənd] [spə'geti] [ɑː(r); ə(r)] .
just as macaroni and spaghetti are .
只是 作为 通心粉 和 意大利细面条 是 .

就像通心粉和意大利面一样。

[ðeə(r)][ɪz][wʌn][əb'dʒekʃ(ə)n] , [haʊ'evə(r)] , [tuː; tə][raɪs] [prɪ'peəd] [-]
There is one objection , however , to rice prepared [48]
那里 是 一 异议 , 然而 , 到 米 准备 [-]

然而，对于制备的米饭有一个反对意见[48]

[ɪn] [ðɪs] [wei] .
in this way .
在 这 方式 .

这样。

[ə; eɪ] [gʊd] [diːl] [ɒv; əv][ðə; ði]['njuːtrətɪv]['væljuː][ɪz] [lɒst] [daʊn] [ðə; ði][sɪŋk] - [dreɪn] .
A good deal of the nutritive value is lost down the sink - drain .
一个 好的 交易 的 这 营养 价值 是 丢失的 向下 这 下沉 - 流走 .

很多营养价值都随着水流流失了。

[ɪn]['ɪndiə] [ðɪs] [ɪz][nɒt][ðə; ði] [keɪs] , [fɔː(r); fə(r)] ['evri] [aʊns] [ɒv; əv][raɪs]['wɔːtə(r)][ɪz][ðeə(r)] ['keəfəli] [seɪvd] .
In India this is not the case , for every ounce of rice water is there carefully saved .
在 印度 这 是 不是 这 案件 , 为了 每一个 盎司 的 米 水 是 那里 小心 已保存 .

在印度，情况并非如此，每一盎司淘米水都被精心保存。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [juːst] [ɪn] ['veəriəs] [weɪz] .
It is used in various ways .
它 是 用过的 在 各种各样的 方式 .

它有多种用途。

['juːʒuəli; 'juːʒəli][ˌaɪ 'tiː][ɪz] [fed] [tuː; tə][ðə; ði] ['beɪbiz] [ænd; ənd] [wiːkə] ['tʃɪldrən] .
Usually it is fed to the babies and weaker children .
通常 它 是 美联储 到 这 婴儿 和 较弱 孩子们 .

通常用来喂婴儿和体弱的儿童。

['ɒf(ə)n][ˌaɪ 'tiː][ɪz]['gɪv(ə)n][tuː; tə] [dʌks] [ænd; ənd] [faʊl] [tuː; tə]['fæt(ə)n][ðem; ðəm] ,
Often it is given to ducks and fowl to fatten them ,
经常 它 是 给定 到 鸭子 和 鸡 到 催肥 他们 ,

人们常常用它来喂鸭子和家禽，使它们长肥。

[ænd; ənd] ['sʌmtaɪmz] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][pʊt]['ɪntuː][ðə; ði] ['kʌri] [pɒt] .
and sometimes it is put into the curry pot .
和 有时 它 是 放 进入 这 咖喱 锅 .

有时会把它放进咖喱锅里。

[ðeə(r)][ɪz][ə'nʌðə(r)] ['meθəd] [ɒv; əv] [prɪ'peərɪŋ] [raɪs] [wɪtʃ] [ɪz]['ɔːlməʊst][æz; əz][ˌsætɪs'fæktəri] ,
There is another method of preparing rice which is almost as satisfactory ,
那里 是 其他 方法 的 准备 米 哪个 是 几乎 作为 令人满意的 ,

还有另一种煮饭方法，效果也几乎一样好。

[ænd; ənd][baɪ] [wɪtʃ] [ɔːl][ðə; ði][nju'trɪʃ(ə)n][ɪz] [rɪ'teɪnd] .
and by which all the nutrition is retained .
和 经过 哪个 全部 这 营养 是 保留 .

并以此方式保留所有营养物质。

[ðæt] [ɪz][baɪ] ['kʊkɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ]['regjələ(r)][raɪs]['bɔɪlə(r)] .
That is by cooking it in a regular rice boiler .
那 是 经过 烹饪 它 在 一个 常规的 米 锅炉 .

就是用普通的电饭煲煮。

[pʊt][dʒʌst] [ɪ'nʌf] ['wɔːtə(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði][raɪs][tuː; tə] [wel] ['kʌvə(r)][ˌaɪ 'tiː] .
Put just enough water over the rice to well cover it .
放 只是 足够的 水 超过 这 米 到 出色地 覆盖 它 .

加水至刚好没过米饭即可。

['ɑːftə(r)][ðə; ði]['wɔːtə(r)][ɪn][ðə; ði]['ləʊə(r)]['ves(ə)l][hæz; həz] [bɔɪld] [ə; eɪ] [waɪl] ,
After the water in the lower vessel has boiled a while ,
后 这 水 在 这 降低 血管 有 煮沸 一个 尽管 ,

下层容器中的水沸腾了一会儿后，

[ɪf] [ðə; ði][raɪs] [siːm] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][draɪ] , [ˌeɪ diː 'diː][mɔː(r)]['wɔːtə(r)] .
if the rice seems a little dry , add more water .
如果 这 米 似乎 一个 小的 干燥 , 添加 更多的 水 .

如果米饭看起来有点干，就加点水。

[kʊk] [ʌn'tɪl][ðə; ði][raɪs][ɪz][sɒft] , [ðen] [tɜːn] [ðə; ði]['faɪə(r)]['veri] [ləʊ] ,
Cook until the rice is soft , then turn the fire very low ,
厨师 直到 这 米 是 柔软的 , 然后 转动 这 火 非常 低的 ,

煮至米饭软糯后，转小火慢煮。

[səʊ] [ðæt] [ðə; ði]['wɔːtə(r)][ɪn][ðə; ði]['ləʊə(r)]['ves(ə)l] [dʌz] [nɒt] [bɔɪl] [bʌt; bət] [rɪ'teɪnz] [ɪts] [hiːt] .
so that the water in the lower vessel does not boil but retains its heat .
所以 那 这 水 在 这 降低 血管 做 不是 熬 但 保留 它是 热 .

这样，下层容器中的水就不会沸腾，而是保持其温度。

[let] [stænd][fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [waɪl] [bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] ,
Let stand for a while before serving ,
让 站立 为了 一个 尽管 前 服务 ,

静置片刻后再食用。

[ænd; ənd][ðə; ði][raɪs] [wɪl] [biː; bi]['ɔːlməʊst][æz; əz] ['flʌfi] [ænd; ənd] [waɪt] [æz; əz] [ðəʊ] [blɑːntʃt] [baɪ]
and the rice will be almost as fluffy and white as though blanched by
和 这 米 将要 是 几乎 作为 蓬松的 和 白色的 作为 尽管 焯水 经过
[ðə; ði][kəʊld]['wɔːtə(r)]['prəʊses] . - .
the cold water process . 53 .
这 寒冷的 水 过程 . - .

米饭会像用冷水焯过一样蓬松洁白。53.

['beɪbiz] [pɛʃ] - [pæʃ] .
Baby's Pesh - Pash .
婴儿的 佩什 - 帕什 .

宝贝的佩什帕什。

[ðɪs] [ɪz][ðə; ði][fɜːst]['sɒlɪd] [fuːd] [ðæt] ['beɪbiz] [ɒv; əv] ['ɪŋglɪʃ] [ɔː(r)] [ə'merɪkən] ['peərənts][ɪn]['ɪndiə][ɑː(r); ə(r)]
This is the first solid food that babies of English or American parents in India are
这 是 这 第一的 坚硬的 食物 那 婴儿 的 英语 或者 美国人 父母 在 印度 是
[ə'laʊd] .
allowed .
允许 .

这是在印度出生的英国或美国父母的婴儿被允许添加的第一种固体食物。

[teɪk] [ə'baʊt] [ə; eɪ]['kwɔːtə(r)][ɒv; əv][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [liːn] ['mʌtn] [ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz]
Take about a quarter of a pound of lean mutton and cook until it is
拿 关于 一个 四分之一 的 一个 磅 的 倾斜 羊肉 和 厨师 直到 它 是
['pɜːfɪktli] [sɒft] .
perfectly soft .
完美 柔软的 .

取约四分之一磅瘦羊肉，煮至完全软烂。

[ʃred] [ˌaɪ 'tiː] ['faɪnli] [ænd; ənd] [rɪ'tɜːn] [tuː; tə][ðə; ði] [brɒθ] .
Shred it finely and return to the broth .
撕碎 它 精细地 和 返回 到 这 肉汤 .

将其切碎，然后放回肉汤中。

[kʊk] [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [raɪs] [ɪn] [ðɪs] [brɒθ] [ænd; ənd] ['ʃredɪd] [-]
Cook a tablespoonful of rice in this broth and shredded [49]
厨师 一个 一汤匙 的 米 在 这 肉汤 和 碎 [-]
用这道肉汤煮一汤匙米，然后切碎[49]

['mʌtn] .
mutton .
羊肉 .
羊肉。

[kʊk] ['sləʊli] [ænd; ənd] [let] ['evri] [greɪn] [swel] [tuː; tə] [ɪts] ['ʌtməʊst] .
Cook slowly and let every grain swell to its utmost .
厨师 缓慢地 和 让 每一个 粮食 膨胀 到 它是 极致 .
慢火烹煮，让每一粒米都充分膨胀。

" ['beɪbiz] [kraɪ] [fɔː(r); fə(r)] [ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd] [ðə; ði] ['dɑːktərz] [prə'naʊns] [ˌaɪ 'tiː] ['hɑːmləs] .
" Babies cry for it , and the doctors pronounce it harmless .
" 婴儿 哭 为了 它 , 和 这 医生 发音 它 无害 .
"婴儿会哭着要它，医生却说它无害。"

" [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['ɔːlsəʊ] ['veri] [gʊd] [fɔː(r); fə(r)] [ðə; ði] [ˌkɒnvə'les(ə)nt] . - .
" It is also very good for the convalescent . 54 .
" 它 是 还 非常 好的 为了 这 康复期 . - .
"对康复期患者也很有好处。"54.

- .
Pullao .
- .
普拉奥。

- [ɪz] [ðə; ði] [məʊst] ['festɪv] [dɪʃ] [ɪn] ['ɪndiə] .
Pullao is the most festive dish in India .
- 是 这 最多 节日 盘子 在 印度 .
印度抓饭是印度最具节日气氛的菜肴。

[ˌaɪ 'tiː] [stændz] [fɔː(r); fə(r)] [ɔːl] [ðæt] [rəʊst] ['tɜːki] [dʌz] [ɪn] [ðɪs] ['kʌntri] .
It stands for all that roast turkey does in this country .
它 站立 为了 全部 那 烤 火鸡 做 在 这 国家 .
它代表了烤火鸡在这个国家所扮演的一切角色。

[æt; ət] ['wedɪŋz] , [fiːst] , [ænd; ənd] ['hɒlədeɪz] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [ðə; ði] [tʃiːf] [dɪʃ] .
At weddings , feasts , and holidays it is the chief dish .
在 婚礼 , 盛宴 , 和 假期 它 是 这 首席 盘子 .
在婚礼、宴会和节日上，它是主菜。

[ə'mʌŋ] [ðə; ði] [ˌhɪndʊ'stæni] ['krɪstʃənz] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [ðə; ði] ['krɪsməs] ['dɪnə(r)] .
Among the Hindustani Christians it is the Christmas dinner .
之中 这 印度斯坦 基督徒 它 是 这 圣诞节 晚餐 .
在印度斯坦基督徒中，圣诞晚餐就是最好的庆祝方式。

['sʌmtaɪmz] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [sɜːvd] [wɪð] ['rɪvəz] [ɒv; əv] [hɒt] ['kʌri] ['fləʊɪŋ] ['əʊvə(r)] [ˌaɪ 'tiː] ,
Sometimes it is served with rivers of hot curry flowing over it ,
有时 它 是 服务 和 河流 的 热的 咖喱 流动 超过 它 ,
有时会淋上滚烫的咖喱酱，就像河流一样从上面流过。

[bʌt; bət] ['ɒf(ə)n] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['iːt(ə)n] [wɪ'ðaʊt] [ðə; ði] ['kʌri] .
but often it is eaten without the curry .
但 经常 它 是 吃 没有 这 咖喱 .
但通常情况下，这道菜不加咖喱就吃。

[ɪn] ['ɪndiə] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['juːʒuəli; 'juːʒəli] [meɪd] [wɪð] ['tʃɪkɪn] , [bʌt; bət] ['eni] [kaɪnd] [ɒv; əv] [miːt] [dʌz] ['naɪsli] .
In India it is usually made with chicken , but any kind of meat does nicely .
在 印度 它 是 通常 制成 和 鸡 , 但 任何 种类 的 肉 做 很好 .
在印度，这道菜通常用鸡肉制作，但任何种类的肉都可以。

[fɔː(r); fə(r)] ['tʃɪkɪn] - , [teɪk] [ə; eɪ] [ɡʊd] [fæt] [hen] , [nɒt] [tuː] [əʊld] ,
For chicken pullao , take a good fat hen , not too old ,
为了 鸡 - , 拿 一个 好的 胖的 母鸡 , 不是 也 老的 ,

做鸡肉抓饭，要选一只肥美的母鸡，不要太老。

[kʌt] [ʌp] [ænd; ənd] [stjuː] [ʌn'tɪl] ['ɔːlməʊst] ['tendə(r)] .
cut up and stew until almost tender .
切 向上 和 炖 直到 几乎 投标 .

切碎后炖至快熟。

[pʊt] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [bæɡ] [ɒv; əv] " [mɪkst] [s'paɪsɪz] , " [sʌtʃ] [æz; əz] [ɑː(r); ə(r)] [juːst] [ɪn] ['meɪkɪŋ] ['pɪklz] ,
Put a little bag of " mixed spices , " such as are used in making pickles ,
放 一个 小的 包 的 " 混合 香料 , " 这样的 作为 是 用过的 在 制作 泡菜 ,

放一小袋"混合香料"，比如做泡菜用的那种，

[ɒn] [tuː; tə] [kʊk] [wɪð] [ðə; ði] [faʊl] .
on to cook with the fowl .
在 到 厨师 和 这 鸡 .

接下来要用家禽烹饪。

[waɪl] [ðə; ði] [faʊl] [ɪz] ['kʊkɪŋ] [teɪk] [ə'baʊt] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [raɪs] [ænd; ənd] [fraɪ] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [ə; eɪ] [fjuː]
While the fowl is cooking take about a pound of rice and fry it with a few
尽管 这 鸡 是 烹饪 拿 关于 一个 磅 的 米 和 炒 它 和 一个 很少
[slaɪst] ['ʌnjənz] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['bʌtə(r)] [ɔː(r)] ['kriskəu] .
sliced onions and a little butter or crisco .
切片 洋葱 和 一个 小的 黄油 或者 克里斯科 .

在烤鸡的同时，取一磅米，与几片洋葱和少许黄油或起酥油一起翻炒。

[wen] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [ɪz] ['nɪəli] [dʌn] ,
When the chicken is nearly done ,
什么时候 这 鸡 是 几乎 完毕 ,

当鸡肉快熟的时候，

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

卡其色怪咖书(The khaki kook book)
第3/4页

[ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði][fraɪd] [raɪs] [ænd; ənd] [ˈʌnjənz] [tuː; tə][ðə; ði] [ˈtʃɪkɪn] [ænd; ənd] [ˈtʃɪkɪn] [brɒθ] .
add the fried rice and onions to the chicken and chicken broth .
添加 这 油煎 米 和 洋葱 到 这 鸡 和 鸡 肉汤 .

将炒饭和洋葱加入鸡肉和鸡汤中。

[pʊt] [ɔːl] [ɪn] [ə; eɪ] [raɪs] [ˈbɔɪlə(r)] [ɪf] [juː; jʊ] [hæv; həv] [ˌaɪ ˈtiː] [ænd; ənd] [kʊk] [ˈsləʊli] [ʌnˈtɪl] [ðə; ði] [raɪs] [ɪz] [dʌn]
Put all in a rice boiler if you have it and cook slowly until the rice is done
放 全部 在 一个 米 锅炉 如果 你 有 它 和 厨师 缓慢地 直到 这 米 是 完毕
.
.
.

如果有电饭煲，就把所有食材放进去，慢慢煮至米饭熟透。

[rɪˈteɪn] [ðə; ði] [sˈpaɪsɪz] .
Retain the spices .
保持 这 香料 .

保留香料。

[ɪf] [raɪs] [ˈbɔɪlə(r)] [ɪz] [juːst] [ðeə(r)] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [æt; ət] [liːst] [tuː] [ˈɪntʃɪz] [ɒv; əv] [brɒθ] [əˈbʌv] [ðə; ði]
If rice boiler is used there should be at least two inches of broth above the
如果 米 锅炉 是 用过的 那里 应该 是 在 至少 二 英寸 的 肉汤 多于 这
[ˈmɪkstʃə(r)] .
mixture .
混合物 .

如果使用电饭煲，混合物上方至少应有两英寸的肉汤。

[ɪf] [juː; jʊ] [hæv; həv] [nəʊ] [raɪs] [ˈbɔɪlə(r)] , [bʌt; bət] [mʌst; məst] [bɔɪl] [ˌaɪ ˈtiː] [ɒn] [ðə; ði] [stəʊv] ,
If you have no rice boiler , but must boil it on the stove ,
如果 你 有 不 米 锅炉 , 但 必须 熬 它 在 这 火炉 ,

如果你没有电饭煲，只能在炉子上煮饭，

[mɔː(r)] [brɒθ] [wɪl] [biː; bi] [rɪˈkwaɪəd] .
more broth will be required .
更多的 肉汤 将要 是 必需的 .

还需要更多肉汤。

[ɪn] [ðə; ði] [ˈlætə(r)] [keɪs] [duː; də] [-]
In the latter case do [50]
在 这 后者 案件 做 [-]

在后一种情况下，do[50]

[nɒt] [kʊk] [ʌnˈtɪl] [ˌaɪ ˈtiː] [bɪˈkʌmz] [ˈsɒgi] .
not cook until it becomes soggy .
不是 厨师 直到 它 变成 湿漉漉的 .

不要煮到软烂。

[kʊk] [ʌnˈtɪl] [ðə; ði] [brɒθ] [ɪz] [əbˈzɔːbd] , [ðen] [stiːm] .
Cook until the broth is absorbed , then steam .
厨师 直到 这 肉汤 是 吸收 , 然后 蒸汽 .

煮至汤汁被吸收，然后蒸熟。

[waɪl] [ðə; ði] [raɪs] [ɪz] ['kʊkɪŋ] [fraɪ] [ə; eɪ] [fjuː] [mɔː(r)] ['ʌnjənz] [wɪð] [ə; eɪ] ['hændfʊl] [ɒv; əv] ['ɑːməndz] [ænd; ənd] ['reɪzɪnz] .
While the rice is cooking fry a few more onions with a handful of almonds and raisins .
尽管 这 米 是 烹饪 炒 一个 很少 更多的 洋葱 和 一个 少数 的 杏仁 和 葡萄干 .

米饭煮熟的同时，再炒一些洋葱，加入一把杏仁和葡萄干。

[wen] [ðə; ði] - [ɪz] ['redi] [tuː; tə] [biː; bi] [sɜːvd] , [paɪl] [ɒn] [ə; eɪ] ['plætə(r)] ,
When the pullao is ready to be served , pile on a platter ,
什么时候 这 - 是 准备好 到 是 服务 , 桩 在 一个 拼盘 ,

抓饭做好后，盛入盘中即可。

[ðen] [struː] ['θɪkli] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] - [ðə; ði] [fraɪd] ['ʌnjənz] , ['ɑːməndz] , [ænd; ənd] ['reɪzɪnz] .
then strew thickly over the pullao the fried onions , almonds , and raisins .
然后 肸 浓密 超过 这 - 这 油煎 洋葱 , 杏仁 , 和 葡萄干 .

然后将炸洋葱、杏仁和葡萄干厚厚地撒在抓饭上。

[lɑːst] [ɒv; əv] [ɔːl] , ['sprɪŋk(ə)l] ['dʒenərəsli] [wɪð] ['kəʊkəˌnʌt] . - .
Last of all , sprinkle generously with cocoanut . 55 .
最后的 的 全部 , 撒 慷慨地 和 椰子 . - .

最后，撒上大量的椰丝。55.

[biːf] [ɔː(r)] ['mʌtn] - .
Beef or Mutton Pullao .
牛肉 或者 羊肉 - .

牛肉或羊肉抓饭。

['veri] [dɪ'lɪʃəs] - [meɪ] [biː; bi] [meɪd] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [tʃiːpɪst] [kʌts] [ɒv; əv] [biːf] [ænd; ənd] ['mʌtn] .
Very delicious pullao may be made from the cheapest cuts of beef and mutton .
非常 可口的 - 可能 是 制成 从 这 最便宜 削减 的 牛肉 和 羊肉 .

用最便宜的牛肉和羊肉也能做出非常美味的抓饭。

[get] [ə'baʊt] [tuː] [paʊndz] [ɒv; əv] [biːf] [ɔː(r)] ['mʌtn] , [kʌt] [ɪn] ['bɪts] .
Get about two pounds of beef or mutton , cut in bits .
得到 关于 二 磅 的 牛肉 或者 羊肉 , 切 在 比特 .

取约两磅牛肉或羊肉，切成块。

[kʊk] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['veri] ['tendə(r)] .
Cook until it is very tender .
厨师 直到 它 是 非常 投标 .

煮至非常软烂。

[bɔɪl] [wɪð] [ðɪs] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [bæg] [ɒv; əv] [mɪkst] [s'paɪsɪz] [ænd; ənd] [tuː] ['ʌnjənz] .
Boil with this a little bag of mixed spices and two onions .
熬 和 这 一个 小的 包 的 混合 香料 和 二 洋葱 .

将一小袋混合香料和两个洋葱一起煮沸。

[ən'les] [ðə; ði] [miːt] [hæz; həz] [ə; eɪ] [gʊd] [diːl] [ɒv; əv] [fæt] , [juːz] ['kriskəu] , [ɔː(r)] [ɔɪl] .
Unless the meat has a good deal of fat , use crisco , or oil .
除非 这 肉 有 一个 好的 交易 的 胖的 , 使用 克里斯科 , 或者 油 .

除非肉里有很多脂肪，否则请使用起酥油或植物油。

[tuː] [kʌps] [ɒv; əv] [raɪs] [wɪl] [biː; bi] [ðə; ði] [raɪt] [ə'maʊnt] [tuː; tə] [juːz] [wɪð] [tuː] [paʊndz] [ɒv; əv] [miːt] .
Two cups of rice will be the right amount to use with two pounds of meat .
二 杯子 的 米 将要 是 这 正确的 数量 到 使用 和 二 磅 的 肉 .

两磅肉配两杯米就刚刚好。

[juːz] [ðə; ði] [seɪm] ['meθəd] [ðæt] [ɪz] [juːst] [ɪn] ['meɪkɪŋ] ['tʃɪkɪn] - .
Use the same method that is used in making chicken pullao .
使用 这 相同的 方法 那 是 用过的 在 制作 鸡 - .

使用制作鸡肉抓饭的相同方法。

[freʃ] ['kəʊkəˌnʌt] [ɪz] ['ɔːlweɪz] [dɪ'lɪʃəs] [struːn] ['əʊvə(r)] - , [ænd; ənd] [ɪf] ['kʌri] [ɪz] [juːst] [wɪð] [ˌaɪ 'tiː]
Fresh cocoanut is always delicious strewn over pullao , and if curry is used with it
新鲜的 椰子 是 总是 可口的 散落的 超过 - , 和 如果 咖喱 是 用过的 和 它
,
,
,

新鲜椰丝撒在抓饭上总是很美味，如果再配上咖喱就更好了。

[hæv; həv] ['kəʊkəˌnʌt] [ɪn] [ðə; ði] ['kʌri] . - .
have cocoanut in the curry . 56 .
有 椰子 在 这 咖喱 . - .

咖喱里要放椰子。56.

['spæniʃ] [raɪs] .
Spanish Rice .
西班牙语 米 .

西班牙米饭。

[fraɪ] [θriː] ['ʌnjənz] , [sɪks] [tə'mɑːtəʊz] , [ˌtuː'tuː] ['pepəz] [ɔː(r)] [pi'mentəuz] [tə'geðə(r)] .
Fry 3 onions , 6 tomatoes , 2 peppers or pimentos together .
炒 3 洋葱 , 6 西红柿 , 2 辣椒 或者 甜椒 一起 .

将 3 个洋葱、6 个西红柿、2 个辣椒或甜椒一起翻炒。

[ðeɪ] [mʌst; məst] [ɔːl] [biː; bi] [kʌt] ['ɪntuː] [smɔːl] ['bɪts] .
They must all be cut into small bits .
他们 必须 全部 是 切 进入 小的 比特 .

它们都必须切成小块。

[ɪn] [ə'nʌðə(r)] [pæn] [fraɪ] [ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] [raɪs] [ɪn] [ə; eɪ] ['veri] ['lɪt(ə)l] [ɔɪl] [ɔː(r)] ['kriskəu] .
In another pan fry a cup of rice in a very little oil or crisco .
在 其他 平底锅 炒 一个 杯子 的 米 在 一个 非常 小的 油 或者 克里斯科 .

在另一个平底锅里，用少量油或起酥油炒一杯米饭。

['ɑːftə(r)] [ðə; ði] [raɪs] [hæz; həz] [braʊn] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] , [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [tuː] [tə'geðə(r)] , [tɜːn] ['ɪntuː] [-]
After the rice has browned a little , add the two together , turn into [51]
后 这 米 有 棕色 一个 小的 , 添加 这 二 一起 , 转动 进入 [-]

米饭稍微变黄后，将两者混合，变成[51]

[ə; eɪ] [raɪs] ['bɔɪlə(r)] [ɔː(r)] ['stiːmə(r)] [ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl] [raɪs] [ɪz] ['tendə(r)] .
a rice boiler or steamer and cook until rice is tender .
一个 米 锅炉 或者 汽船 和 厨师 直到 米 是 投标 .

用电饭煲或蒸笼煮至米饭软糯。

[ə; eɪ] [hɑːf] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] ['greɪtɪd] [ɔː(r)] [daɪst] [tʃiːz] [ɪz] [æn; ən] [ɪm'pruːvmənt] [tuː; tə] [ðɪs] [dɪʃ] .
A half cupful of grated or diced cheese is an improvement to this dish .
一个 一半 一杯 的 磨碎的 或者 切丁 奶酪 是 一个 改进 到 这 盘子 .

在这道菜里加入半杯磨碎或切丁的奶酪会更好吃。

[ɪn] [keɪs] [tə'mɑːtəʊz] [ɑː(r); ə(r)] [nɒt] [ɪn] ['siːz(ə)n] , [ə; eɪ] [kæn; kən] [ɒv; əv] [tə'mɑːtəʊz] , [ɔː(r)] , ['betə(r)] ,
In case tomatoes are not in season , a can of tomatoes , or , better ,
在 案件 西红柿 是 不是 在 季节 , 一个 能 的 西红柿 , 或者 , 更好的 ,

如果番茄不是当季水果，一罐番茄罐头，或者更好的选择是，

[ə; eɪ] [lɑːdʒ] - [saɪzd] [kæn; kən] [ɒv; əv] [tə'mɑːtəʊ] [suːp] [wɪl] [duː; də] ['naɪsli] .
a large - sized can of tomato soup will do nicely .
一个 大的 - 尺寸 能 的 番茄 汤 将要 做 很好 .

一大罐番茄汤就很好。

[ɪn] [ðæt] [keɪs] [fraɪ][ðə; ði] ['ʌnjənz] [ænd; ənd] ['pepəz] [ænd; ənd] [raɪs] [tə'geðə(r)] .
In that case fry the onions and peppers and rice together .
在 那 案件 炒 这 洋葱 和 辣椒 和 米 一起 .

在这种情况下，将洋葱、辣椒和米饭一起翻炒。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [tʃiːz] [ænd; ənd][tə'mɑːtəʊz] . - .
Then add the cheese and tomatoes . 57 .
然后 添加 这 奶酪 和 西红柿 . - .

然后加入奶酪和西红柿。57.

[piː] - .
Pea Pullao .
豌豆 - .

豌豆抓饭。

[teɪk] [tuː] [kʌps] [ɒv; əv][kəʊld] [bɔɪld] [raɪs] , [ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː] [tuː] [kʌps] [ɒv; əv] ['freʃli] [ʃeld] ['piːz] .
Take two cups of cold boiled rice , add to it two cups of freshly shelled peas .
拿 二 杯子 的 寒冷的 煮沸 米 , 添加 到 它 二 杯子 的 新鲜的 带壳 豌豆 .

取两杯冷米饭，加入两杯新鲜剥壳的豌豆。

[pɔː(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði]['mɪkstʃə(r)][ə; eɪ][hɑːf] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [mɪlk] [ɔː(r)] [kriːm] ;
Pour over the mixture a half cupful of milk or cream ;
倒 超过 这 混合物 一个 一半 一杯 的 牛奶 或者 奶油 ;

在混合物上倒入半杯牛奶或奶油；

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ɔː(r)]['kriskəu] ,
add a tablespoonful of butter or crisco ,
添加 一个 一汤匙 的 黄油 或者 克里斯科 ,

加入一汤匙黄油或起酥油，

[ænd; ənd] [kʊk] [ɪn][ə; eɪ][raɪs]['bɔɪlə(r)][ɔː(r)]['stiːmə(r)] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['piːz] [ɑː(r); ə(r)] ['naɪsli] [dʌn] .
and cook in a rice boiler or steamer until the peas are nicely done .
和 厨师 在 一个 米 锅炉 或者 汽船 直到 这 豌豆 是 很好 完毕 .

用电饭煲或蒸锅煮至豌豆熟透即可。

[ə; eɪ] [fjuː] [beɪ] [liːvz] [ænd; ənd] [blæk] ['pepə(r)] [greɪnz] [ɑː(r); ə(r)][æn; ən] [ɪm'pruːvmənt] [tuː; tə] [ðɪs] [dɪʃ] . - .
A few bay leaves and black pepper grains are an improvement to this dish . 58 .
一个 很少 湾 树叶 和 黑色的 胡椒 谷物 是 一个 改进 到 这 盘子 . - .

几片月桂叶和黑胡椒粒能提升这道菜的风味。58.

['kəʊkəˌnʌt] [raɪs] .
Cocoanut Rice .
椰子 米 .

椰子饭。

[teɪk] [ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv] [raɪs] , [mɪks][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][hɑːf][ə; eɪ]['greɪtɪd] ['kəʊkəˌnʌt] .
Take a cup of rice , mix it into half a grated cocoanut .
拿 一个 杯子 的 米 , 混合 它 进入 一半 一个 磨碎的 椰子 .

取一杯米饭，拌入半个椰蓉中。

[ə; eɪ][ten] - [sent] [tɪn][ɒv; əv] ['beikəz] ['kəʊkəˌnʌt] [dʌz] ['veri] ['naɪsli] [ɪf] [wʌn] ['dʌznt] [keə(r)][tuː; tə] [prɪ'peə(r)][ðə; ði] [freʃ] ['kəʊkəˌnʌt] .
A ten - cent tin of Baker's cocoanut does very nicely if one doesn't care to prepare the fresh cocoanut .
一个 十 - 中心 锡 的 面包师的 椰子 做 非常 很好 如果 一 不 关心 到 准备 这 新鲜的 椰子 .

如果不想自己准备新鲜椰子，一罐十美分的贝克牌椰子罐头就非常合适了。

[bɔɪl] [ðə; ði] [raɪs] [ænd; ənd] ['kəʊkəˌnʌt] [tə'geðə(r)] , ['biːɪŋ] [ʃʊə(r)] [tuː; tə] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [ðə; ði] ['wɔːtə(r)] [ðə; ði] ['kəʊkəˌnʌt] [mɪlk] .
Boil the rice and cocoanut together , being sure to add to the water the cocoanut milk .
熬 这 米 和 椰子 一起 ， 存在 当然 到 添加 到 这 水 这 椰子 牛奶 .

将米和椰子一起煮，一定要在水中加入椰奶。

[ðeə(r)] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [ə'baʊt] [θriː] ['ɪntʃɪz] [ɒv; əv] ['lɪkwɪd] [ə'bʌv] [ðə; ði] [raɪs] .
There should be about three inches of liquid above the rice .
那里 应该 是 关于 三 英寸 的 液体 多于 这 米 .

米饭上方应该有大约三英寸的液体。

['kʌlə(r)] [ðə; ði] ['lɪkwɪd] ['jeləʊ] [wɪð] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['tɜːmərɪk] ; [ˌeɪ diː 'diː] [sɔːlt] , [sɪks] [kləʊvz] , [tuː] ['kɑːrdəmən] [siːdz] ,
Color the liquid yellow with a little turmeric ; add salt , six cloves , two cardamon seeds ,
颜色 这 液体 黄色的 和 一个 小的 姜黄 ； 添加 盐 ， 六 丁香 ， 二 豆蔻 种子 ，

用少许姜黄粉将液体染成黄色；加入盐、六粒丁香、两粒豆蔻籽，

[ænd; ənd] [twelv] ['pepə(r)] ['beriz] .
and twelve pepper berries .
和 十二 胡椒 浆果 .

以及十二颗胡椒莓。

[kʊk] [ɪn] [ə; eɪ] [raɪs] ['bɔɪlə(r)] [ɔː(r)] ['stiːmə(r)] [ʌn'tɪl] [dʌn] . [-] - .
Cook in a rice boiler or steamer until done . [52] 59 .
厨师 在 一个 米 锅炉 或者 汽船 直到 完毕 . [-] - .

用电饭煲或蒸笼煮至熟透。[52]59.

[miːt] [ænd; ənd] [raɪs] [hæʃ] .
Meat and Rice Hash .
肉 和 米 哈希 .

肉饭杂烩。

[ə; eɪ] ['veri] [naɪs] [wei] [ɒv; əv] ['meɪkɪŋ] [hæʃ] [ɪz] [tuː; tə] [juːz] [raɪs] [ɪn'sted] [ɒv; əv] [pə'teɪtəʊz] .
A very nice way of making hash is to use rice instead of potatoes .
一个 非常 好的 方式 的 制作 哈希 是 到 使用 米 反而 的 土豆 .

用大米代替土豆来制作土豆泥是一种非常好的方法。

[teɪk] [kəʊld] [miːt] [ænd; ənd] ['greɪvi] [ænd; ənd] [stjuː] [tə'geðə(r)] [wɪð] ['ʌnjən] .
Take cold meat and gravy and stew together with onion .
拿 寒冷的 肉 和 肉汁 和 炖 一起 和 洋葱 .

将冷肉、肉汁和洋葱一起炖煮。

[wen] [ðə; ði] ['ʌnjən] [ɪz] ['nɪəli] [dʌn] , [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [ðə; ði] [brɒθ] [ðə; ði] [raɪs] .
When the onion is nearly done , add to the broth the rice .
什么时候 这 洋葱 是 几乎 完毕 ， 添加 到 这 肉汤 这 米 .

洋葱快熟时，将米饭加入肉汤中。

[ə; eɪ] ['kwɔːtə(r)] [æz; əz] [mʌtʃ] [ˌʌn'kʊkt] [raɪs] [æz; əz] [ðeə(r)] [ɪz] [miːt] [ɪz] [ə; eɪ] [gʊd] [prə'pɔːʃ(ə)n] .
A quarter as much uncooked rice as there is meat is a good proportion .
一个 四分之一 作为 很多 生 米 作为 那里 是 肉 是 一个 好的 部分 .

生米的量应该是肉的四分之一，这个比例比较合适。

[kʊk] [ɔːl] [tə'geðə(r)] [ʌn'tɪl] [raɪs] [ɪz] ['θʌrəli] [dʌn] .
Cook all together until rice is thoroughly done .
厨师 全部 一起 直到 米 是 彻底 完毕 .

将所有食材一起煮至米饭完全熟透。

[biː; bi][ʃʊə(r)][ænd; ənd][hæv; həv] ['plenti] [ɒv; əv]['lɪkwɪd][tuː; tə] [stɑːt] [wɪð] .
Be sure and have plenty of liquid to start with .
是 当然 和 有 很多 的 液体 到 开始 和 .

务必准备充足的液体。

[ðɪs] [ɪz] [mʌtʃ] ['betə(r)][ðæn; ðən] [miːt] [ænd; ənd][pə'teɪtəʊ] [hæʃ] . - .
This is much better than meat and potato hash . 60 .
这 是 很多 更好的 比 肉 和 土豆 哈希 . - .

这比肉和土豆杂烩好吃多了。60。

[raɪs] ['kʌtlits] .
Rice Cutlets .
米 肉饼 .

米饼。

[left] - ['əʊvə(r)] - [ɔː(r)] - [ɔː(r)] [miːt] [ænd; ənd][raɪs] [hæʃ] [meɪk] [faɪn] ['kʌtlits] .
Left - over pullao or kidgeri or meat and rice hash make fine cutlets .
左边 - 超过 - 或者 - 或者 肉 和 米 哈希 制作 美好的 肉饼 .

剩下的抓饭、基杰里饭或肉饭杂烩可以做成美味的肉饼。

[məʊld] , [rəʊl][ɪn] [krʌmz] , [ænd; ənd][fraɪ][ɪn][ðə; ði]['juːʒuəl] [wei] . - .
Mold , roll in crumbs , and fry in the usual way . 61 .
模具 , 卷 在 面包屑 , 和 炒 在 这 通常 方式 . - .

将面团塑形，裹上面包屑，然后按常规方法油炸。61.

[fraɪd] [raɪs] (['paːsiː]) .
Fried Rice (Parsi) .
油煎 米 (帕西人) .

炒饭（帕西）

([ə; eɪ] [faɪn] [dɪʃ] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] ['mɪʃən(ə)ri] [tiː] .)
(A fine dish for a missionary tea .)
(一个 美好的 盘子 为了 一个 传教士 茶 .)

（一道适合传教士下午茶的佳肴。）

[fraɪ][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv] [ˌʌn'kʊkt] [raɪs][ænd; ənd][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv] [braʊn] ['ʃʊgə(r)][ɪn][ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl]
Fry a cup of uncooked rice and a cup of brown sugar in a tablespoonful
炒 一个 杯子 的 生 米 和 一个 杯子 的 棕色的 糖 在 一个 一汤匙
[ɒv; əv]['bʌtə(r)][ɔː(r)]['kriskəu] .
of butter or crisco .
的 黄油 或者 克里斯科 .

将一杯生米和一杯红糖用一汤匙黄油或起酥油炒香。

[kʊk] [ʌn'tɪl][ðə; ði]['ʃʊgə(r)] [melts] [ænd; ənd] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə] ['bʌb(ə)l] ; [ðen] ['kwɪkli] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] [kʌps]
Cook until the sugar melts and begins to bubble ; then quickly add two cups
厨师 直到 这 糖 融化 和 开始 到 气泡 ; 然后 迅速地 添加 二 杯子
[ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] .
of boiling water .
的 沸腾 水 .

煮至糖融化并开始冒泡；然后迅速加入两杯沸水。

['sɪmə(r)] ['əʊvə(r)][ə; eɪ] [sləʊ] ['faɪə(r)] , [ɔː(r)] , ['betə(r)] [stɪl] , [ɪn][ə; eɪ][raɪs]['bɔɪlə(r)][ʌn'tɪl] [raɪs][ɪz] ['θʌrəli]
Simmer over a slow fire , or , better still , in a rice boiler until rice is thoroughly
煨 超过 一个 慢的 火 , 或者 , 更好的 仍然 , 在 一个 米 锅炉 直到 米 是 彻底
[kʊkt] .
cooked .
煮熟 .

用小火慢煮，或者更好的办法是用电饭煲煮，直到米饭完全煮熟。

[ˌaɪ 'tiː][kæn; kən] ['hɑːdli] [biː; bi] [kʊkt] [tuː] [mʌtʃ] .
It can hardly be cooked too much .
它 能 几乎 是 煮熟 也 很多 .

它几乎不可能煮过头。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm][ðə; ði]['faɪə(r)] , [pɔː(r)]['əʊvə(r)][ɔːl][ə; eɪ][hɑːf] [aʊns] [ɒv; əv][rəʊz]['wɔːtə(r)][ænd; ənd]
Remove from the fire , pour over all a half ounce of rose water and
消除 从 这 火 , 倒 超过 全部 一个 一半 盎司 的 玫瑰 水 和
[stɜː(r)] [wel] .
stir well .
搅拌 出色地 .

从火上移开，淋上半盎司玫瑰水，搅拌均匀。

[pres] [ɪn] [pleɪts] [ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l] [wel] [wɪð] [mɪnst] ['ɑːməndz] , [ɔː(r)] ['eni] [kaɪnd][ɒv; əv] [nʌts] [wɪl]
Press in plates and sprinkle well with minced almonds , or any kind of nuts will
按 在 盘子 和 撒 出色地 和 剁碎 杏仁 , 或者 任何 种类 的 坚果 将要
[duː; də] .
do .
做 .

将混合物压入盘中，撒上杏仁碎，或者任何种类的坚果都可以。

['ɔːlsəʊ][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [fjuː] ['kɑːrdəmən] [siːdz] .
Also add a few cardamon seeds .
还 添加 一个 很少 豆蔻 种子 .

再加几粒豆蔻籽。

[wen] [-]
When [53]
什么时候 [-]

当[53]

[kəʊld] , [kʌt] ['ɪntuː] [sk'weəz] [ænd; ənd] [sɜːv] [laɪk] [fʌdʒ] .
cold , cut into squares and serve like fudge .
寒冷的 , 切 进入 正方形 和 服务 喜欢 做傻事 .

冷藏后切成方块，像软糖一样食用。

[ðɪs] [ɪz][ə; eɪ] ['veri] [ˌsætɪs'fæktəri]['lɪt(ə)l] ['swiːtmiːt] [wen] [wʌn]['wɒnts][ə; eɪ] ['fɒrən] [dɪʃ] .
This is a very satisfactory little sweetmeat when one wants a foreign dish .
这 是 一个 非常 令人满意的 小的 蜜饯 什么时候 一 想要 一个 外国的 盘子 .

想吃异国风味的时候，这道小甜点非常令人满意。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['iːzəli] [prɪ'peəd] [ænd; ənd]['veri] [ˌɪnɪk'spensɪv] . [-]
It is easily prepared and very inexpensive . [54]
它 是 容易地 准备 和 非常 价格低廉 . [-]

它很容易制备，而且价格非常便宜。[54]

[viː] .
V .
V .

五、

- .
Bujeas .
- .

布赫亚斯。

- [ɑː(r); ə(r)]['ɔːlweɪz] [meɪd] [frɒm; frəm]['vedʒtəb(ə)lz] .
Bujeas are always made from vegetables .
- 是 总是 制成 从 蔬菜 .

Bujeas 总是用蔬菜制成的。

[ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)]['juːʒuəli; 'juːʒəli]['iːt(ə)n] [wɪð] [ðə; ði] ['neɪtɪv] [bred] [ɪn'sted] [ɒv; əv][raɪs] .
They are usually eaten with the native bread instead of rice .
他们 是 通常 吃 和 这 本国的 面包 反而 的 米 .

它们通常与当地的面包一起食用，而不是与米饭一起食用。

[hɪə(r)] [ə'gen] [ðə; ði] [ˌevə'lɑːstɪŋ] ['ʌnjən] [ɪz][ɪn] ['evɪdəns] , [fɔː(r); fə(r)] - [ɑː(r); ə(r)] ['ɔːlweɪz] [fraɪd] [wɪð]
Here again the everlasting onion is in evidence , for bujeas are always fried with
这里 再次 这 永恒 洋葱 是 在 证据 , 为了 - 是 总是 油煎 和
['ʌnjənz] .
onions .
洋葱 .

这里再次出现了永恒的洋葱，因为炸豆腐总是和洋葱一起炸的。

[ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [meɪd] [frɒm; frəm] ['eni] [kaɪnd][ɒv; əv]['vedʒtəb(ə)lz][ɔː(r)] [griːn] [tɒps][ɒv; əv]['vedʒtəb(ə)lz] .
They are made from any kind of vegetables or green tops of vegetables .
他们 是 制成 从 任何 种类 的 蔬菜 或者 绿色的 最高额 的 蔬菜 .

它们由任何种类的蔬菜或蔬菜的绿色部分制成。

[pə'teɪtəʊ] - [ɪz][wʌn][ɒv; əv][ðə; ði][məʊst]['pɒpjələ(r)] . - .
Potato bujea is one of the most popular . 62 .
土豆 - 是 一 的 这 最多 受欢迎的 . - .

土豆布杰亚是最受欢迎的菜肴之一。62.

[pə'teɪtəʊ] - .
Potato Bujea .
土豆 - .

土豆布杰亚。

[tuː; tə][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv][pə'teɪtəʊz] [teɪk] [tuː] ['miːdiəm] [saɪzd] ['ʌnjənz] [ænd; ənd][wʌn] [griːn] ['mæŋgəʊ]
To a pound of potatoes take two medium sized onions and one green mango
到 一个 磅 的 土豆 拿 二 中等的 尺寸 洋葱 和 一 绿色的 芒果
['pepə(r)] .
pepper .
胡椒 .

一磅土豆配两个中等大小的洋葱和一个青芒果椒。

[ɪf] [ðə; ði]['pepə(r)] ['kænɒt] [biː; bi][hæd; həd] , [juːz][ðə; ði][tɒps][ɒv; əv] ['ʌnjənz] [ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]
If the pepper cannot be had , use the tops of onions and a little
如果 这 胡椒 不能 是 有 , 使用 这 最高额 的 洋葱 和 一个 小的
[keɪ'en] .
cayenne .
辣椒 .

如果买不到辣椒，可以用洋葱的顶部和少许辣椒粉代替。

[fraɪ][ðə; ði] ['ʌnjənz] , [ænd; ənd] [wen] ['naɪsli] [braʊn] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][pə'teɪtəʊz][ænd; ənd] ['pepəz] .
Fry the onions , and when nicely browned add the potatoes and peppers .
炒 这 洋葱 , 和 什么时候 很好 棕色 添加 这 土豆 和 辣椒 .

先将洋葱炒至金黄，然后加入土豆和辣椒。

[ɪf] [pə'teɪtəʊz][ɑː(r); ə(r)] ['miːdiəm] - [saɪzd] , [kʌt] [iːtʃ] [pə'teɪtəʊ][ɪn][fɔː(r)] ['piːsɪz] .
If potatoes are medium - sized , cut each potato in four pieces .
如果 土豆 是 中等的 - 尺寸 , 切 每个 土豆 在 四 件 .

如果土豆是中等大小，则将每个土豆切成四块。

[ˌeɪ diː 'diː][fɔː(r)] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)][ænd; ənd] [ɪf] [hɒt] [fuːd] [ɪz] [laɪkt] , [ə; eɪ] [gʊd] ['sprɪŋk(ə)l]
Add four tablespoonfuls of water and if hot food is liked , a good sprinkle
添加 四 汤匙 的 水 和 如果 热的 食物 是 喜欢 , 一个 好的 撒
[ɒv; əv] [keɪ'en] .
of cayenne .
的 辣椒 .

加入四汤匙水，如果喜欢吃辣，可以撒上一些辣椒粉。

[ɪf] [mɔː(r)]['wɔːtə(r)][ɪz] [-]
If more water is [55]
如果 更多的 水 是 [-]

如果更多的水[55]

['ni:dɪd] , [ˌeɪ di: 'di:][ə; eɪ]['kʌp(ə)l][ɒv; əv] ['teibl,spu:nful] [mɔ:(r)] .
needed , add a couple of tablespoonfuls more .
需要 , 添加 一个 夫妻 的 汤匙 更多的 .

如果需要，再加几汤匙。

[kʊk] ['veri] ['sləʊli] .
Cook very slowly .
厨师 非常 缓慢地 .

慢火烹煮。

[ju:z] ['plenti] [ɒv; əv] [ɔɪl] [ɔ:(r)]['kriskəu][ɪn] ['fraɪɪŋ] [ðə; ði] ['ʌnjənz] .
Use plenty of oil or crisco in frying the onions .
使用 很多 的 油 或者 克里斯科 在 煎炸 这 洋葱 .

炒洋葱时要用大量的油或起酥油。

[ðɪs] [ɪz] [gʊd] [wɪð] [əʊld][pə'teɪtəʊz] , [bʌt; bət][ɪz] [best] [wɪð] [nju:] [wʌnz] .
This is good with old potatoes , but is best with new ones .
这 是 好的 和 老的 土豆 , 但 是 最好的 和 新的 一个 .

用老土豆做这道菜也行，但用新土豆做最好。

['taɪni] [nju:] [pə'teɪtəʊz][ɑ:(r); ə(r)] [faɪn] [kʊkt] [ɪn] [ðɪs] [wei] .
Tiny new potatoes are fine cooked in this way .
微小的 新的 土豆 是 美好的 煮熟 在 这 方式 .

用这种方法烹饪小土豆也很好吃。

[ðeɪ] [du:; də][nɒt] [ni:d] [tu:; tə][bi:; bi] [skreɪpt] .
They do not need to be scraped .
他们 做 不是 需要 到 是 刮擦 .

它们不需要刮擦。

[dʒʌst] [wɒʃt] ['θʌrəli] [ænd; ənd] [kʊkt] [həʊl] . - .
Just washed thoroughly and cooked whole . 63 .
只是 洗过 彻底 和 煮熟 所有的 . - .

彻底清洗后整块煮熟。63.

[bə'nɑ:nə] - .
Banana Bujea .
香蕉 - .

香蕉布杰亚。

[teɪk] [hɑ:f][ə; eɪ]['dʌz(ə)n][nɒt] [tu:] [raɪp][bə'nɑ:nəz] , [kʌt] [ðem; ðəm][ɪn] ['pi:sɪz] ,
Take half a dozen not too ripe bananas , cut them in pieces ,
拿 一半 一个 打 不是 也 成熟 香蕉 , 切 他们 在 件 ,

取六根不太熟的香蕉，切成块，

[ænd; ənd] [ə'laʊ] [ðem; ðəm][tu:; tə][laɪ][ɪn] [wi:k] [sɔ:lt]['wɔ:tə(r)][fɔ:(r); fə(r)][ə; eɪ] [waɪl] .
and allow them to lie in weak salt water for a while .
和 允许 他们 到 说谎 在 虚弱的 盐 水 为了 一个 尽管 .

让它们在淡盐水中浸泡一段时间。

[slaɪs] [tu:] [gri:n] ['mæŋgəʊ] ['pepəz] [ænd; ənd][hɑ:f][æn; ən] [ɪntʃ] [ɒv; əv] [gri:n] ['dʒɪndʒə(r)] ;
Slice two green mango peppers and half an inch of green ginger ;
片 二 绿色的 芒果 辣椒 和 一半 一个 英寸 的 绿色的 姜 ;

将两个青芒果椒和半英寸长的青姜切片；

['ɔ:lsəʊ] [kʌt] [ɪn]['taɪni]['bɪts][ə; eɪ] [kləʊv] [ɒv; əv]['gɑ:lɪk] .
also cut in tiny bits a clove of garlic .
还 切 在 微小的 比特 一个 丁香 的 蒜 .

将一瓣大蒜切成小丁。

[braʊn] [ə; eɪ] [slaɪst] ['ʌnjən] [ɪn]['bʌtə(r)][ɔ:(r)]['kriskəu] .
Brown a sliced onion in butter or crisco .
棕色的 一个 切片 洋葱 在 黄油 或者 克里斯科 .

用黄油或起酥油将洋葱片煎至棕色。

[ðen] [ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði][bəˈnɑːnəz] , [ˈpepəz] , [ˌet ˈsetərə; ˌɪt ˈsetərə] .
Then add the bananas , peppers , etc .
然后 添加 这 香蕉 , 辣椒 , ETC .

然后加入香蕉、辣椒等。

[wen] [ðə; ði] [fruːt] [ˈsɔfən, ˈsɔː-] [stɜː(r)] [ɪn] [hɑːf] [ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] [ˈkəʊkəˌnʌt] ; [ˈeni] [ˌʌnˈswiːtnd] [kaɪnd] [wɪl] [duː; də] .
When the fruit softens stir in half a cup of cocoanut ; any unsweetened kind will do .
什么时候 这 水果 软化 搅拌 在 一半 一个 杯子 的 椰子 ; 任何 无糖 种类 将要 做 .

水果变软后，拌入半杯椰蓉；任何不加糖的椰蓉都可以。

[kʊk] [ə; eɪ] [fjuː] [ˈmɪnɪts] [lɒŋgə(r)] . - .
Cook a few minutes longer . 64 .
厨师 一个 很少 分钟 更长 . - .

再煮几分钟。64.

[ˈsʌmə(r)] [skwɒʃ] - .
Summer Squash Bujea .
夏天 壁球 - .

夏南瓜 Bujea。

[fɜːst] [piːl] [ðə; ði] [ˈsʌmə(r)] [skwɒʃ] .
First peel the summer squash .
第一的 果皮 这 夏天 壁球 .

首先将夏南瓜削皮。

[ðen] [kʌt] [ɪn] [ˈveri] [θɪn] [ˈslaɪsɪz] .
Then cut in very thin slices .
然后 切 在 非常 薄的 切片 .

然后切成非常薄的片。

[fraɪ] [æn; ən] [ˈʌnjən] [ænd; ənd] [slaɪst] [griːn] [ˈpepə(r)] [təˈgeðə(r)] ; [ðen] [ˌeɪ diː ˈdiː] [ðə; ði] [ˈsʌmə(r)] [skwɒʃ] .
Fry an onion and sliced green pepper together ; then add the summer squash .
炒 一个 洋葱 和 切片 绿色的 胡椒 一起 ; 然后 添加 这 夏天 壁球 .

将洋葱和切片青椒一起炒香；然后加入夏南瓜。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈveri] [ˈlɪt(ə)l] [ˈwɔːtə(r)] .
Add very little water .
添加 非常 小的 水 .

加少量水。

[ˈsɪmə(r)] [ʌnˈtɪl] [dʌn] . - .
Simmer until done . 65 .
煨 直到 完毕 . - .

小火慢炖至熟透。65.

[ˈkæbɪdʒ] - .
Cabbage Bujea .
卷心菜 - .

卷心菜布杰亚。

[ˈkæbɪdʒ] - [ɪz] [meɪd] [dʒʌst] [æz; əz] [ˈʌðə(r)] - [ɑː(r); ə(r)] , [ɪkˈseptɪŋ] [ˌaɪ ˈtiː] [ɪz] [ˈjuːʒuəli; ˈjuːʒəli] [əˈsɪdjʊˌleɪtɪd] .
Cabbage bujea is made just as other bujeas are , excepting it is usually acidulated .
卷心菜 - 是 制成 只是 作为 其他 - 是 , 除外 它 是 通常 酸化 .

卷心菜布杰亚的做法与其他布杰亚一样，只是通常会加酸。

['sʌmtaɪmz] [freʃ] ['kəʊkəˌnʌt] [ɪz] [kʊkt] [wɪð] [ðə; ði] ['kæbɪdʒ] [ænd; ənd] ['sʌmtaɪmz] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l]
Sometimes fresh cocoanut is cooked with the cabbage and sometimes a little
有时 新鲜的 椰子 是 煮熟 和 这 卷心菜 和 有时 一个 小的
['ʃredɪd] [sɔːlt] [fɪʃ] [ɪz] ['ædɪd] . [-] - .
shredded salt fish is added . [56] 66 .
碎 盐 鱼 是 额外 . [-] - .

有时将新鲜椰子与卷心菜一起煮，有时会加入少许切碎的咸鱼。[56]66.

['rædɪʃ] - .
Radish Bujea .
萝卜 - .

萝卜布杰亚。

[ɪn] ['ɪndiə] ['rædɪʃɪz] [ɑː(r); ə(r)] [kʊkt] [dʒʌst] [æz; əz] ['ʌðə(r)] ['vedʒtəb(ə)lz] , [ænd; ənd] ['rædɪʃ] - [ɪz] ['veri]
In India radishes are cooked just as other vegetables , and radish bujea is very
在 印度 萝卜 是 煮熟 只是 作为 其他 蔬菜 , 和 萝卜 - 是 非常
['pɒpjələ(r)] .
popular .
受欢迎的 .

在印度，萝卜的烹饪方法与其他蔬菜一样，萝卜布吉亚（一种印度蔬菜咖喱）非常受欢迎。

['pepəz] [ɑː(r); ə(r)] [nɒt] [juːst] [ɪn] ['meɪkɪŋ] [ðɪs] ,
Peppers are not used in making this ,
辣椒 是 不是 用过的 在 制作 这 ,

这道菜制作过程中不使用辣椒。

[bʌt; bət] [ðə; ði] [jʌŋ] ['tendə(r)] [liːvz] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['rædɪʃ] [plɑːnt] [ɑː(r); ə(r)] [juːst] [ɪn'sted] .
but the young tender leaves of the radish plant are used instead .
但 这 年轻的 投标 树叶 的 这 萝卜 植物 是 用过的 反而 .

但使用的是萝卜植株的嫩叶。

[waɪl] [ðə; ði] ['ʌnjən] [ɪz] ['fraɪɪŋ] , ['pɑːbɔɪl] [ðə; ði] [liːvz] , [dreɪn] [ðem; ðəm] ,
While the onion is frying , parboil the leaves , drain them ,
尽管 这 洋葱 是 煎炸 , 脜 这 树叶 , 流走 他们 ,

洋葱翻炒的同时，将叶子焯水，沥干水分。

[ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [ðem; ðəm] [tuː; tə] [ðə; ði] [slaɪst] ['rædɪʃɪz] [ænd; ənd] ['ʌnjənz] . - .
and add them to the sliced radishes and onions . 67 .
和 添加 他们 到 这 切片 萝卜 和 洋葱 . - .

将它们加入切好的萝卜和洋葱中。67.

[tə'mɑːtəʊ] - .
Tomato Bujea .
番茄 - .

番茄布杰亚。

[ðɪs] [ɪz] [ə; eɪ] [faɪn] - .
This is a fine bujea .
这 是 一个 美好的 - .

这是一顶漂亮的布杰亚帽。

[wʌn] ['nevə(r)] [k'eəz] [fɔː(r); fə(r)] [miːt] [wen] [ðɪs] [ɪz] [sɜːvd] .
One never cares for meat when this is served .
一 绝不 关心 为了 肉 什么时候 这 是 服务 .

吃到这道菜，谁还会想吃肉呢?

[fraɪ] [ə; eɪ] [lɑːdʒ] [slaɪst] ['ʌnjən] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['mæŋgəʊ] ['pepə(r)] [tə'geðə(r)] [ʌn'tɪl] ['naɪsli] [braʊn] .
Fry a large sliced onion and a mango pepper together until nicely browned .
炒 一个 大的 切片 洋葱 和 一个 芒果 胡椒 一起 直到 很好 棕色 .

将一个大洋葱片和一个芒果椒一起翻炒至金黄色。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm][ðə; ði][pæn][ænd; ənd][fraɪ][ɪn][ðə; ði] [seɪm] [pæn][sɪks] [slaɪst] [nɒt] [tuː] [raɪp] [tə'mɑːtəʊz] .
Remove from the pan and fry in the same pan six sliced not too ripe tomatoes .
消除 从 这 平底锅 和 炒 在 这 相同的 平底锅 六 切片 不是 也 成熟 西红柿 .

从锅中取出，在同一个锅中煎六个切片但不太熟的西红柿。

[ðiːz] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [dip] [ɪn]['bætə(r)][ænd; ənd] [ðen] ['bredkrʌmz] [bɪ'fɔː(r)] ['fraɪɪŋ] .
These should be dipped in batter and then breadcrumbs before frying .
这些 应该 是 浸入 在 连击 和 然后 面包屑 前 煎炸 .

油炸前，应先蘸上面糊，再裹上面包屑。

[wen] [tə'mɑːtəʊz][ɑː(r); ə(r)] ['naɪsli] [braʊn] [ˌeɪ diː 'diː] ['ʌnjənz] [ænd; ənd] ['pepəz] .
When tomatoes are nicely browned add onions and peppers .
什么时候 西红柿 是 很好 棕色 添加 洋葱 和 辣椒 .

番茄煎至金黄色后，加入洋葱和辣椒。

[duː; də][nɒt][ˌeɪ diː 'diː] ['eni] ['wɔːtə(r)][tuː; tə] [ðɪs] - .
Do not add any water to this bujea .
做 不是 添加 任何 水 到 这 - .

不要往这个布杰亚里加水。

[hiːt] ['veri] ['sləʊli] [ʌn'tɪl] [wel] ['blendɪd] .
Heat very slowly until well blended .
热 非常 缓慢地 直到 出色地 混合 .

小火慢加热至完全融合。

['egplɑːnt] , ['əʊkrə; 'ɒkrə] , ['pʌmpkɪn] , [strɪŋ] [biːnz] , ['kɒliflaʊə(r)] , [ɪn][fækt][məʊst]['eni]['vedʒtəb(ə)l]
Eggplant , okra , pumpkin , string beans , cauliflower , in fact most any vegetable
茄子 , 秋葵 , 南瓜 , 细绳 豆子 , 菜花 , 在 事实 最多 任何 蔬菜
[meɪ] [biː; bi] [kʊkt] [ɪn] [ðɪs] [wei] .
may be cooked in this way .
可能 是 煮熟 在 这 方式 .

茄子、秋葵、南瓜、四季豆、花椰菜，实际上几乎所有蔬菜都可以用这种方法烹饪。

[wʌn]['dʒen(ə)rəl] [ruːl] [wɪl] [sə'faɪs] : [fraɪ][ðə; ði] ['ʌnjənz] [fɜːst][ɪn] ['plenti] [ɒv; əv]['kriskəu][ɔː(r)] [ɔɪl] .
One general rule will suffice : Fry the onions first in plenty of crisco or oil .
一 一般的 规则 将要 足够了 : 炒 这 洋葱 第一的 在 很多 的 克里斯科 或者 油 .

一条通用原则就足够了：先用大量的酥油或油炒洋葱。

[ɪf] [dɪ'zaɪəd] , [fraɪ]['ɔːlsəʊ][tɒp][ɒv; əv] ['ʌnjənz] .
If desired , fry also top of onions .
如果 想要的 , 炒 还 顶部 的 洋葱 .

如果需要，也可以将洋葱顶部一起翻炒。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [prɪ'peəd] ['vedʒtəb(ə)lz][ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['wɔːtə(r)] .
Then add prepared vegetables and a little water .
然后 添加 准备 蔬菜 和 一个 小的 水 .

然后加入准备好的蔬菜和少许水。

[ɪn][məʊst] - , ['pepəz] [ɔː(r)][pi'mentəuz][ɑː(r); ə(r)] [juːst] .
In most bujeas , peppers or pimentos are used .
在 最多 - , 辣椒 或者 甜椒 是 用过的 .

大多数布赫亚斯（bujeas）都使用辣椒或甜椒。

[kʊk] ['sləʊli] .
Cook slowly .
厨师 缓慢地 .

慢慢煮。

['vedʒtəb(ə)lz] [laɪk] ['egplɑːnt] [hæd; həd]['betə(r)][biː; bi] [səʊkt] [ɪn] [wiːk] [sɔːlt]['wɔːtə(r)][bɪ'fɔː(r)] ['kʊkɪŋ] . [-]
Vegetables like eggplant had better be soaked in weak salt water before cooking . [57]
蔬菜 喜欢 茄子 有 更好的 是 浸泡过 在 虚弱的 盐 水 前 烹饪 . [-]

像茄子这样的蔬菜最好在烹饪前用淡盐水浸泡。[57]

['sɪksθ] .
VI .
六年级 .

六、

[bredz] .
Breads .
面包 .

面包。

- [ɑː(r); ə(r)] ['ɔːlweɪz] ['iːt(ə)n] [wɪð] ['neɪtɪv] [bred] .
Bujeas are always eaten with native bread .
- 是 总是 吃 和 本国的 面包 .

Bujeas 总是和当地面包一起吃。

[fɔː(r); fə(r)] [ðiːz] [bredz] [ðə; ði]['flaʊə(r)][ɪz] ['ɔːlweɪz] [graʊnd] [ɪn][ðə; ði] [həʊm] .
For these breads the flour is always ground in the home .
为了 这些 面包 这 面粉 是 总是 地面 在 这 家 .

这些面包的面粉都是在家中研磨的。

[ðə; ði] [mɪl] [juːst] [ɪz] [ɪk'siːdɪŋli] ['prɪmətɪv] .
The mill used is exceedingly primitive .
这 磨 用过的 是 非常 原始 .

所用的磨机极其原始。

[ˌaɪ 'tiː] [kən'sɪsts] [ɒv; əv] [tuː] [lɑːdʒ] ['sɜːkjələ(r)] [stəʊnz] , [wʌn] ['fɪtɪŋ] ['ɪntuː][ðə; ði] ['sɒkɪt] [ɒv; əv][ðə; ði] ['ʌðə(r)] .
It consists of two large circular stones , one fitting into the socket of the other .
它 由 的 二 大的 圆 石头 , 一 配件 进入 这 插座 的 这 其他 .

它由两块巨大的圆形石头组成，一块石头嵌入另一块石头的凹槽中。

[baɪ] [rɪ'vɒlvɪŋ] [ðə; ði] ['ʌpə(r)] [stəʊn] ['əʊvə(r)][ðə; ði]['ləʊə(r)][ðə; ði] [greɪn] [wɪtʃ] [ɪz] [pɔː] [bɪ'twiːn] [ðə; ði] [stəʊnz] [ɪz] [krʌʃt] .
By revolving the upper stone over the lower the grain which is poured between the stones is crushed .
经过 旋转 这 上 石头 超过 这 降低 这 粮食 哪个 是 倾倒 之间 这 石头 是 碎 .

通过使上石块在下石块上旋转，倾倒在两石块之间的谷物就会被碾碎。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][ðə; ði] ['wɪmɪn] [ɒv; əv]['ɪndiə] [huː] [duː; də][ðə; ði] ['graɪndɪŋ] ,
It is the women of India who do the grinding ,
它 是 这 女性 的 印度 WHO 做 这 研磨 ,

印度的妇女负责磨面。

[ænd; ənd] " [tuː] ['wɪmɪn] ['graɪndɪŋ] [æt; ət][ə; eɪ] [mɪl] " [ɪz][ə; eɪ][fə'mɪliə(r)] [saɪt] ['evriweə(r)] [θruː'aʊt] [ðə; ði][lænd] .
and " two women grinding at a mill " is a familiar sight everywhere throughout the land .
和 " 二 女性 研磨 在 一个 磨 " 是 一个 熟悉的 视线 到处 自始至终 这 土地 .

“两个女人在磨坊里磨面”的景象在全国各地都很常见。

[ðə; ði] [bred] [meɪd] [frɒm; frəm] [ðɪs] [həʊm] - [meɪd] ['flaʊə(r)] ['difəz] ['veri] [mʌtʃ] [frɒm; frəm][ðə; ði] [bred]
The bread made from this home - made flour differs very much from the bread
这 面包 制成 从 这 家 - 制成 面粉 不同 非常 很多 从 这 面包
[wiː; wi] [nəʊ] .
we know .
我们 知道 .

用这种自制面粉做成的面包和我们熟悉的面包截然不同。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][nɒt] [meɪd] ['ɪntuː] [ləʊvz] , [bʌt; bət]['ɪntuː]['lɪt(ə)l] [flæt] [keɪks] ,
It is not made into loaves , but into little flat cakes ,
它 是 不是 制成 进入 面包 , 但 进入 小的 平坦的 蛋糕 ,

它不是做成面包，而是做成扁平的小饼。

[wɪtʃ] [ɑː(r); ə(r)] [beɪkt] ['əʊvə(r)] [kəʊl] [ɒn][ə; eɪ] ['grɪdl] .
which are baked over coals on a griddle .
哪个 是 烘焙 超过 煤炭 在 一个 烤盘 .

它们是在烤盘上用炭火烤制的。

[nəʊ] [jiːst] [ɪz] [juːst] .
No yeast is used .
不 酵母 是 用过的 .

本产品不使用酵母。

[ɔːl'ðəʊ] ['ɪndiə][ɪz][wʌn][ɒv; əv][ðə; ði] ['greɪtɪst] [wiːt] ['kʌntriz] [ɪn][ɔːl][ðə; ði] [wɜːld] ,
Although India is one of the greatest wheat countries in all the world ,
虽然 印度 是 一 的 这 最 小麦 国家 在 全部 这 世界 ,

虽然印度是世界上最大的小麦生产国之一，

[ðə; ði] [greɪt] [mə'dʒɒrəti][ɒv; əv]['piːp(ə)l][ɪn]['ɪndiə][duː; də][nɒt] [iːt] [wiːt] [bred] .
the great majority of people in India do not eat wheat bread .
这 伟大的 多数 的 人们 在 印度 做 不是 吃 小麦 面包 .

印度绝大多数人都不吃小麦面包。

[ðeɪ] [-]
They [58]
他们 [-]

他们[58]

[ɑː(r); ə(r)] [tuː] [pɔː(r); pʊə(r)][fɔː(r); fə(r)] [ðæt] .
are too poor for that .
是 也 贫穷的 为了 那 .

他们太穷了，买不起。

[ðeɪ] [iːt] [bred] [meɪd] [frɒm; frəm][ðə; ði]['flaʊə(r)][ɒv; əv] ['kɔːrsər] [greɪnz] .
They eat bread made from the flour of coarser grains .
他们 吃 面包 制成 从 这 面粉 的 较粗糙 谷物 .

他们吃的是用粗粒谷物面粉做的面包。

[sʌm; səm][ɒv; əv] [ðiːz] [greɪnz] , [sʌtʃ] [æz; əz] ['mɪlɪt] [ænd; ənd] [raɪ] , [wiː; wi][ɑː(r); ə(r)][fə'mɪliə(r)] [wɪð] ;
Some of these grains , such as millet and rye , we are familiar with ;
一些 的 这些 谷物 , 这样的 作为 粟 和 黑麦 , 我们 是 熟悉的 和 ;

有些谷物我们比较熟悉，例如小米和黑麦；

['ʌðə(r)z][ɑː(r); ə(r)][kwaɪt] [ˌʌn'nəʊn] [tuː; tə][ˌjuː 'es] .
others are quite unknown to us .
其他的 是 相当 未知 到 我们 .

其他一些人我们完全不认识。

[kɔːn] [ænd; ənd] [əʊts] [ɑː(r); ə(r)][bʌt; bət]['lɪt(ə)l] [juːst] [ɪn]['ɪndiə] .
Corn and oats are but little used in India .
玉米 和 燕麦 是 但 小的 用过的 在 印度 .

玉米和燕麦在印度很少被使用。

[ðə; ði] [bred] [meɪd] [frɒm; frəm] [ðiːz] [kɔːs] [greɪnz] [ɪz] [hɑːd] [tuː; tə] [daɪ'dʒest] .
The bread made from these coarse grains is hard to digest .
这 面包 制成 从 这些 粗 谷物 是 难的 到 消化 .

用这些粗粮制成的面包很难消化。

[ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [meɪd] [baɪ] ['sɪmpli] ['mɪksɪŋ] [ðə; ði] ['flaʊə(r)] [wɪð] ['wɔːtə(r)] .
It is made by simply mixing the flour with water .
它 是 制成 经过 简单地 混合 这 面粉 和 水 .

它的做法很简单，只需将面粉和水混合即可。

[ðə; ði] [dəʊ] [ɪz] [ðen] ['pætɪd] ['ɪntuː] ['lɪt(ə)l] [keɪks] .
The dough is then patted into little cakes .
这 面团 是 然后 轻拍 进入 小的 蛋糕 .

然后将面团拍成小饼状。

[ðə; ði] [bred] [meɪd] [frɒm; frəm] [wiːt] , [haʊ'evə(r)] , [ɪz] [mʌtʃ] [faɪnə] ,
The bread made from wheat , however , is much finer ,
这 面包 制成 从 小麦 , 然而 , 是 很多 更精细 ,

然而，用小麦做的面包则要精细得多。

[ænd; ənd] [ˌjʊərə'piːənz] ['lɪvɪŋ] [ɪn] ['ɪndiə] [suːn] [grəʊ] [tuː; tə] [biː; bi] ['veri] [fɒnd] [ɒv; əv] [ˌaɪ 'tiː] .
and Europeans living in India soon grow to be very fond of it .
和 欧洲人 活的 在 印度 很快 生长 到 是 非常 喜爱 的 它 .

居住在印度的欧洲人很快就会非常喜欢它。

[sʌm; səm] [ɒv; əv] [ðə; ði] [və'raɪətiz] [wʊd] [nɒt] [biː; bi] ['præktɪkl] [ɪn] [ðɪs] ['kʌntri] .
Some of the varieties would not be practical in this country .
一些 的 这 品种 会 不是 是 实际的 在 这 国家 .

有些品种在这个国家并不实用。

[haʊ'evə(r)] , [ə; eɪ] [fjuː] [fɔːmz] [ɒv; əv] [ˌhɪndʊ'stæni] [bred] [ɑː(r); ə(r)] [kwaɪt] ['iːzəli] ['mænɪdʒd] [hɪə(r)] ,
However , a few forms of Hindustani bread are quite easily managed here ,
然而 , 一个 很少 表格 的 印度斯坦 面包 是 相当 容易地 管理 这里 ,

然而，几种印度斯坦面包在这里很容易制作。

[ænd; ənd] [wɪl] [wel] [biː; bi] [wɜːθ] [ə; eɪ] ['traɪəl] . - .
and will well be worth a trial . 68 .
和 将要 出色地 是 值得 一个 审判 . - .

值得一试。68.

.
Chupatties .
恰巴提 .

丘帕蒂。

[teɪk] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [həʊl] [wiːt] [ænd; ənd] [mɪks] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] ['wɔːtə(r)] [ʌn'tɪl] [ə; eɪ] [sɒft] [dəʊ] [ɪz]
Take a pound of whole wheat and mix it with water until a soft dough is
拿 一个 磅 的 所有的 小麦 和 混合 它 和 水 直到 一个 柔软的 面团 是
[fɔːmd] .
formed .
形成 .

取一磅全麦面粉，加水搅拌至形成柔软的面团。

[niːd] [ðɪs] [wel] .
Knead this well .
揉 这 出色地 .

好好揉捏。

[pʊt] [ə; eɪ] [dæmp] [klɒθ] ['əʊvə(r)] [ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd] [let] [ˌaɪ 'tiː] [stænd] [æn; ən] ['aʊə(r)] [ɔː(r)] [səʊ] .
Put a damp cloth over it , and let it stand an hour or so .
放 一个 潮湿 布 超过 它 , 和 让 它 站立 一个 小时 或者 所以 .

用湿布盖住，静置大约一个小时。

[ðen] [ni:d] [ə'gen] .
Then knead again .
然后 揉 再次 .

然后再次揉捏。

[meɪk] [aʊt] ['ɪntu:] [bɔ:lz] , [i:tʃ] [bɔ:l] [ə'baʊt] [æz; əz] [bɪg] [æz; əz] [ə; eɪ] ['wɔ:lnʌt] .
Make out into balls , each ball about as big as a walnut .
制作 出去 进入 球 , 每个 球 关于 作为 大的 作为 一个 核桃 .

揉成球状，每个球大约有核桃那么大。

[ðen] [rəʊl] [i:tʃ] [bɔ:l] ['ɪntu:] [ə; eɪ] [flæt] [keɪk] [ə'baʊt] [æz; əz] [bɪg] [ə'raʊnd] [æz; əz] [ə; eɪ] ['sɔ:sə(r)] .
Then roll each ball into a flat cake about as big around as a saucer .
然后 卷 每个 球 进入 一个 平坦的 蛋糕 关于 作为 大的 大约 作为 一个 碟子 .

然后将每个小球擀成扁平的饼状，大小与碟子差不多。

[beɪk] [ði:z] [keɪks] [wʌn] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] ['əʊvə(r)] [ə; eɪ] ['veri] [θɪk] ['aɪən] ['grɪdl] [ðæt] [hæz; həz] [bi:n] [wel] ['hi:tɪd] .
Bake these cakes one at a time over a very thick iron griddle that has been well heated .
烤 这些 蛋糕 一 在 一个 时间 超过 一个 非常 厚的 铁 烤盘 那 有 到过 出色地 加热 .

将这些蛋糕一个一个地放在已经充分加热的厚铁烤盘上烘烤。

[ki:p] ['tɜ:nɪŋ] [ðem; ðəm] ['əʊvə(r)] [ænd; ənd] ['əʊvə(r)] [waɪl] [ðeɪ] [ɑ:(r); ə(r)] ['beɪkɪŋ] .
Keep turning them over and over while they are baking .
保持 转弯 他们 超过 和 超过 尽管 他们 是 烘烤 .

烘烤过程中要不断翻动它们。

[fəʊld] [ðem; ðəm] [ʌp] [ɪn] [ə; eɪ] ['næpkɪn] [æz; əz] [ðeɪ] [ɑ:(r); ə(r)] [beɪkt] [ænd; ənd] [ki:p] [ɪn] [ə; eɪ] [wɔ:m] [pleɪs] .
Fold them up in a napkin as they are baked and keep in a warm place .
折叠 他们 向上 在 一个 餐巾 作为 他们 是 烘焙 和 保持 在 一个 温暖的 地方 .

烤好后用餐巾包好，放在温暖的地方保存。

[ðə; ði] [ˌɪn'saɪd] [pæn] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)] [ɪz] [ə; eɪ] [gʊd] [pleɪs] [fɔ:(r); fə(r)] [ðem; ðəm] .
The inside pan of a double boiler is a good place for them .
这 里面 平底锅 的 一个 双倍的 锅炉 是 一个 好的 地方 为了 他们 .

双层蒸锅的内锅很适合放它们。

[tu:; tə] [bi:; bi] ['prɒpəli] [meɪd] [-]
To be properly made [59]
到 是 适当地 制成 [-]

妥善制作[59]

[ði:z] [keɪks] [ʃʊd; ʃəd] [bi:; bi] ['pætɪd] ['ɪntu:] [ʃeɪp] [ɪn'sted] [ɒv; əv] [rəʊld] ,
these cakes should be patted into shape instead of rolled ,
这些 蛋糕 应该 是 轻拍 进入 形状 反而 的 滚动 ,

这些蛋糕应该用拍子压成形状，而不是擀开。

[ænd; ənd] [ðə; ði] [ˌhɪndʊ'stæni] ['wɪmɪn] ['ɔ:lweɪz] [du:; də] [ˌaɪ 'ti:] [ðæt] [wei] .
and the Hindustani women always do it that way .
和 这 印度斯坦 女性 总是 做 它 那 方式 .

印度斯坦妇女总是这样做的。

[ði:z] [ɑ:(r); ə(r)] ['i:t(ə)n] [wɪð] - [ænd; ənd] ['kɜ:ri:z] . - .
These chupatties are eaten with bujeas and curries . 69 .
这些 恰巴提 是 吃 和 - 和 咖喱 . - .

这些 chupatties 可以和 bujeas 和咖喱一起吃。69.

([ə'merɪkənaɪzd]) .
Chupatties (Americanized) .
恰巴提 (美国化) .

Chupatties（美式）。

[meɪk] [ə; eɪ] [dəʊ] [frɒm; frəm] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [həʊl] [wiːt] ['flaʊə(r)] , [ə; eɪ] [hɑːf] ['tiːspuːnfʊl]
Make a dough from a pound of whole wheat flour , a half teaspoonful
制作 一个 面团 从 一个 磅 的 所有的 小麦 面粉 , 一个 一半 一茶匙
[ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] ,
of baking powder ,
的 烘烤 粉末 ,

用一磅全麦面粉和半茶匙泡打粉揉成面团。

[ænd; ənd] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [sɔːlt] .
and a little salt .
和 一个 小的 盐 .

再加一点盐。

[niːd] [wel] [ænd; ənd] [let] [stænd] .
Knead well and let stand .
揉 出色地 和 让 站立 .

揉匀后静置。

[wen] ['redi] [tuː; tə] [beɪk] [ðem; ðəm] , [dɪ'vaɪd] ['ɪntuː] [bɔːlz] [æz; əz] [bɪg] [æz; əz] [ə; eɪ] ['wɔːlnʌt] .
When ready to bake them , divide into balls as big as a walnut .
什么时候 准备好 到 烤 他们 , 划分 进入 球 作为 大的 作为 一个 核桃 .

准备烘烤时，将它们分成核桃大小的球状。

[rəʊl] [iːtʃ] [aʊt] , [spred] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [ɔɪl] [ɔː(r)] ['kriskəu] ['əʊvə(r)] [ˌaɪ 'tiː] ; [fəʊld] [ʌp] [ænd; ənd] [rəʊl] [ə'gen] .
Roll each out , spread a little oil or crisco over it ; fold up and roll again .
卷 每个 出去 , 传播 一个 小的 油 或者 克里斯科 超过 它 ; 折叠 向上 和 卷 再次 .

将每块面团擀开，涂上少许油或酥油；折叠起来，再擀开。

[griːs] [æn; ən] ['aɪən] ['grɪdl] [ænd; ənd] [beɪk] , ['tɜːnɪŋ] [frɒm; frəm] [saɪd] [tuː; tə] [saɪd] .
Grease an iron griddle and bake , turning from side to side .
润滑脂 一个 铁 烤盘 和 烤 , 转弯 从 边 到 边 .

在铁板上抹油，烘烤，并不时翻面。

[ðiːz] [ɑː(r); ə(r)] [nɒt] ['æktʃuəli] [fraɪd] ,
These are not actually fried ,
这些 是 不是 实际上 油煎 ,

这些其实不是油炸的。

[bʌt; bət] [ðə; ði] ['kriskəu] [ɪn] [ðem; ðəm] [ænd; ənd] [ðə; ði] [griːzd] ['grɪdl] [prɪ'vents] [ðem; ðəm] [frɒm; frəm]
but the crisco in them and the greased griddle prevents them from
但 这 克里斯科 在 他们 和 这 涂油 烤盘 阻止 他们 从
['getɪŋ] [hɑːd] ,
getting hard ,
获得 难的 ,

但是里面的起酥油和涂了油的煎锅阻止了它们变硬。

[æz; əz] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [æpt] [tuː; tə] [duː; də] [ɪf] [meɪd] [ə'kɔːdɪŋ] [tuː; tə] [nəʊ] . - . - .
as they are apt to do if made according to No . 68 . 70 .
作为 他们 是 易于 到 做 如果 制成 根据 到 不 . - . - .

如果按照第 68.70 条规定进行，它们很可能会这样做。

- .
Prahatas .
- .

普拉哈塔斯。

[ðɪs] [ɪz][ə; eɪ] ['veri] [rɪtʃ] [ænd; ənd] ['sætɪsfaɪɪŋ] [fɔːm] [ɒv; əv] ['neɪtɪv] [bred] .
This is a very rich and satisfying form of native bread .
这 是 一个 非常 富有的 和 令人满意 形式 的 本国的 面包 .

这是一种非常美味且令人满足的本土面包。

[teɪk] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [həʊl] [wiːt] [ænd; ənd] [meɪk] [ə; eɪ] [dəʊ] [ə'kɔːdɪŋ] [tuː; tə][nəʊ] . - .
Take a pound of whole wheat and make a dough according to No . 68 .
拿 一个 磅 的 所有的 小麦 和 制作 一个 面团 根据 到 不 . - .

取一磅全麦面粉，按照第 68 号步骤揉成面团。

[dɪ'vaɪd] [ðə; ði] [dəʊ] ['ɪntuː] [eɪt] ['iːkwəl] [pɑːts] [ænd; ənd] [meɪk] [iːtʃ] [pɑːt] ['ɪntuː][ə; eɪ] [bɔːl] .
Divide the dough into eight equal parts and make each part into a ball .
划分 这 面团 进入 八 平等的 部分 和 制作 每个 部分 进入 一个 球 .

将面团分成八等份，并将每一份揉成球状。

['flæt(ə)n] [iːtʃ] [bɔːl] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [ænd; ənd] [spred] [wɪð] ['kriskəu] .
Flatten each ball a little and spread with crisco .
压平 每个 球 一个 小的 和 传播 和 克里斯科 .

将每个面团稍微压扁，然后涂上酥油。

['dʌb(ə)l] [ˌaɪ 'tiː] [ʌp] [ænd; ənd] [rɪ'piːt] [ðɪs] [θriː] [ɔː(r)] [fɔː(r)] [taɪmz] ; [ðen] [rəʊl] [θɪn] [ænd; ənd] [fraɪ] .
Double it up and repeat this three or four times ; then roll thin and fry .
双倍的 它 向上 和 重复 这 三 或者 四 时代 ; 然后 卷 薄的 和 炒 .

将面团对折，重复三到四次；然后擀薄，煎炸。

[juːz] [æz; əz] ['lɪt(ə)l] [griːs] [ɪn] ['fraɪɪŋ] [æz; əz] [ɪz] ['pɒsəb(ə)l] .
Use as little grease in frying as is possible .
使用 作为 小的 润滑脂 在 煎炸 作为 是 可能的 .

煎炸时尽量少用油。

['puːri] .
Puris .
普里斯 .

普里斯。

['puːri] [ɑː(r); ə(r)] ['sɪmələ(r)] [ɪn] [ə'pɪərəns] [tuː; tə] , [ɪk'sept] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [fraɪd] [ɪn'sted]
Puris are similar in appearance to chupatties , except they are fried instead
普里斯 是 相似的 在 外貌 到 恰巴提 , 除了 他们 是 油煎 反而
[ɒv; əv] [beɪkt] . [-] - .
of baked . [60] 71 .
的 烘焙 . [-] - .

Puri 的外观与 chupatties 相似，只是它是油炸的而不是烘烤的。[60]71.

[pə'teɪtəʊ] ['puːri] .
Potato Puris .
土豆 普里斯 .

土豆普里饼。

['iːkwəl] [pɑːts] [ɒv; əv] [mæʃt] [pə'teɪtəʊz] [ænd; ənd] ['flaʊə(r)] , [mɪkst] [tuː; tə] [ə; eɪ] [peɪst] [ænd; ənd] [rəʊld]
Equal parts of mashed potatoes and flour , mixed to a paste and rolled
平等的 部分 的 捣碎 土豆 和 面粉 , 混合 到 一个 粘贴 和 滚动
['veri] [θɪn] .
very thin .
非常 薄的 .

将等量的土豆泥和面粉混合成糊状，擀成非常薄的面饼。

[meɪk] [iːtʃ] ['puːri] [ə'baʊt] [æz; əz] [lɑːdʒ] [æz; əz] [ə; eɪ] ['sɔːsə(r)] .
Make each puri about as large as a saucer .
制作 每个 普里 关于 作为 大的 作为 一个 碟子 .

每个普里饼的大小要和碟子差不多。

[fraɪ][æz; əz][juː; jʊ] [wʊd] ['frɪtəz] .
Fry as you would fritters .
炒 作为 你 会 油炸饼 .

像炸油条一样煎炸。

[ðiːz] [saʊnd] ['rɑːðə(r)] [ɪk'spensɪv] , [ænd; ənd] [ðeɪ] [duː; də] [teɪk] [ə; eɪ] [gʊd] [diːl] [ɒv; əv] [fæt] ;
These sound rather expensive , and they do take a good deal of fat ;
这些 声音 相当 昂贵的 , 和 他们 做 拿 一个 好的 交易 的 胖的 ;

这些听起来相当昂贵，而且确实需要大量的脂肪；

[bʌt; bət] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [tuː; tə] [biː; bi] ['iːt(ə)n] [wɪ'ðaʊt] ['bʌtə(r)] .
but they are to be eaten without butter .
但 他们 是 到 是 吃 没有 黄油 .

但食用时不能加黄油。

[iːt] [wɪð] ['kʌri] .
Eat with curry .
吃 和 咖喱 .

配咖喱吃。

['nʌθɪŋ] [els] [wɪl] [biː; bi] ['niːdɪd] [æt; ət] [ə; eɪ] [miːl] [weə(r)] [ðiːz] ['puːri] [ænd; ənd] ['kʌri] [ɑː(r); ə(r)] [sɜːvd] ,
Nothing else will be needed at a meal where these puris and curry are served ,
没有什么 别的 将要 是 需要 在 一个 一顿饭 在哪里 这些 普里斯 和 咖喱 是 服务 ,

有了这些油炸薄饼和咖喱，这顿饭就不需要其他任何东西了。

[fɔː(r); fə(r)] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['veri] ['sætɪsfaɪɪŋ] . - .
for they are very satisfying . 72 .
为了 他们 是 非常 令人满意 . - .

因为它们非常令人满意。72.

[waɪt] ['flaʊə(r)] ['puːri] .
White Flour Puris .
白色的 面粉 普里斯 .

白面粉薄饼。

[niːd] [fɔː(r); fə(r)] [ten] ['mɪnɪts] [ə; eɪ] [dəʊ] [meɪd] [frɒm; frəm] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [faɪn] [waɪt] ['flaʊə(r)] [ænd; ənd] ['wɔːtə(r)] .
Knead for ten minutes a dough made from a pound of fine white flour and water .
揉 为了 十 分钟 一个 面团 制成 从 一个 磅 的 美好的 白色的 面粉 和 水 .

用一磅优质白面粉和水揉面十分钟。

[let] [stænd] [fɔː(r)] [ɔː(r)] [faɪv] ['aʊəz] .
Let stand four or five hours .
让 站立 四 或者 五 小时 .

静置四到五个小时。

[dɪ'vaɪd] ['ɪntuː] ['lɪt(ə)l] [bɔːlz] [ænd; ənd] [rəʊl] [ʌn'tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [æz; əz] [θɪn] [æz; əz] ['peɪpə(r)] .
Divide into little balls and roll until they are as thin as paper .
划分 进入 小的 球 和 卷 直到 他们 是 作为 薄的 作为 纸 .

分成小球，擀成薄如纸片。

[fraɪ][æz; əz][juː; jʊ] [wʊd] ['frɪtəz] . - .
Fry as you would fritters . 73 .
炒 作为 你 会 油炸饼 . - .

像炸油条一样煎炸。73.

[swiːt] [pə'teɪtəʊ] ['puːri] .
Sweet Potato Puris .
甜的 土豆 普里斯 .

红薯普里饼。

[teɪk] ['iːkwəl] [pɑːts] [ɒv; əv] [mæʃt] [swiːt] [pə'teɪtəʊz] [ænd; ənd] [həʊl] [wiːt] .
Take equal parts of mashed sweet potatoes and whole wheat .
拿 平等的 部分 的 捣碎 甜的 土豆 和 所有的 小麦 .

取等量的红薯泥和全麦粉。

[wɜːk] [tə'geðə(r)] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [sɒft] [dəʊ] .
Work together into a soft dough .
工作 一起 进入 一个 柔软的 面团 .

将它们揉成柔软的面团。

[rəʊl] [aʊt] ['ɪntuː] [keɪks] , [bʌt; bət] [nɒt] [tuː] [θɪn] .
Roll out into cakes , but not too thin .
卷 出去 进入 蛋糕 , 但 不是 也 薄的 .

擀成饼状，但不要太薄。

[fraɪ] [ɪn] [æz; əz] ['lɪt(ə)l] [griːs] [æz; əz] ['pɒsəb(ə)l] . [-]
Fry in as little grease as possible . [61]
炒 在 作为 小的 润滑脂 作为 可能的 . [-]

尽量少用油煎炸。[61]

[sevn] .
VII .
七 .

七、

['pɪklz] [ænd; ənd] ['tʃʌtni] . - .
Pickles and Chutneys . 74 .
泡菜 和 酸辣酱 . - .

泡菜和酸辣酱。74.

- ['pɪkl] ([ə'merɪkənaɪzd]) .
Kausaundi Pickle (Americanized) .
- 泡菜 (美国化) .

Kausaundi 泡菜（美式）。

[ðɪs] [ɪz] [ə; eɪ] ['veri] ['saʊə(r)] ['pɪkl] .
This is a very sour pickle .
这 是 一个 非常 酸的 泡菜 .

这是一种非常酸的泡菜。

[ɪn] ['ɪndiə] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['ɔːlweɪz] [meɪd] [wɪð] [slaɪst] [griːn] ['mæŋgəʊ] ,
In India it is always made with sliced green mango ,
在 印度 它 是 总是 制成 和 切片 绿色的 芒果 ,

在印度，这道菜总是用切片青芒果制作的。

[bʌt; bət] [ɪn] [ðɪs] ['kʌntri] ['veri] ['saʊə(r)] [griːn] ['æplz] [ænd; ənd] ['lemənz] [duː; də] ['veri] ['naɪsli] .
but in this country very sour green apples and lemons do very nicely .
但 在 这 国家 非常 酸的 绿色的 苹果 和 柠檬 做 非常 很好 .

但在这个国家，非常酸的青苹果和柠檬却很受欢迎。

[slaɪs] ['θɪnli] [fɔː(r)] ['lemənz] .
Slice thinly four lemons .
片 薄薄的 四 柠檬 .

将四个柠檬切成薄片。

['sprɪŋk(ə)l] [wel] [wɪð] [sɔːlt] .
Sprinkle well with salt .
撒 出色地 和 盐 .

撒上适量盐。

['kʌvə(r)] [wɪð] ['vɪnɪgə(r)] , [ænd; ənd] [let] [stænd] [fɔ:(r); fə(r)] [ə'baʊt] [ə; eɪ] [mʌnθ] .
Cover with vinegar , and let stand for about a month .
覆盖 和 醋 , 和 让 站立 为了 关于 一个 月 .

用醋浸泡，静置约一个月。

[slaɪs] ['θɪnli] [fɔ:(r)] ['veri] [tɑ:t] ['æplz] , [tu:] ['ʌnjənz] , [sɪks] [lɑ:dʒ] ['saʊə(r)] ['kju:kʌmbə(r)] ['pɪklz] ,
Slice thinly four very tart apples , two onions , six large sour cucumber pickles ,
片 薄薄的 四 非常 酸 苹果 , 二 洋葱 , 六 大的 酸的 黄瓜 泡菜 ,

将四个非常酸的苹果、两个洋葱、六根大酸黄瓜切成薄片。

[ænd; ənd] [θri:] [lɑ:dʒ] [red] ['pepəz] .
and three large red peppers .
和 三 大的 红色的 辣椒 .

还有三个大红辣椒。

['ɑ:ftə(r)] [ðeɪ] [ɑ:(r); ə(r)] [slaɪst] [mɪks] ['ɪntɪmətli] , [ðen] [ˌeɪ di: 'di:] [tu:] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv] [graʊnd] ['mʌstəd] [si:d] ,
After they are sliced mix intimately , then add two tablespoonfuls of ground mustard seed ,
后 他们 是 切片 混合 亲密 , 然后 添加 二 汤匙 的 地面 芥末 种子 ,

切片后充分混合，然后加入两汤匙磨碎的芥菜籽。

[ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [sɔ:lt] , [ænd; ənd] , [ɪf] [ðə; ði] ['pepəz] [ɑ:(r); ə(r)] [maɪld] , [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [keɪ'en] ['pepə(r)] ;
a little salt , and , if the peppers are mild , a little cayenne pepper ;
一个 小的 盐 , 和 , 如果 这 辣椒 是 温和的 , 一个 小的 辣椒 胡椒 ;

加一点盐，如果辣椒味道比较淡，再加一点辣椒粉；

['ɔ:lsəʊ] [ˌeɪ di: 'di:] [tu:] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv] ['θɪnli] - [slaɪst] [gri:n] ['dʒɪndʒə(r)] [ænd; ənd] [wʌn] ['teɪblˌspu:nfʊl] [ɒv; əv] ['faɪnli] - [mɪnst] ['gɑ:lɪk] . [-]
also add two tablespoonfuls of thinly - sliced green ginger and one tablespoonful of finely - minced garlic . [62]
还 添加 二 汤匙 的 薄薄的 - 切片 绿色的 姜 和 一 一汤匙 的 精细地 - 剁碎 蒜 . [-]

再加入两汤匙切成薄片的青姜和一汤匙切碎的蒜。[62]

[dreɪn] [ðə; ði] [sɔ:lt] [ænd; ənd] ['vɪnɪgə(r)] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['lemənz] [ænd; ənd] [ˌeɪ di: 'di:] [ðem; ðəm] [tu:; tə] [ðə; ði] [rest] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['mɪkstʃə(r)] .
Drain the salt and vinegar from the lemons and add them to the rest of the mixture .
流走 这 盐 和 醋 从 这 柠檬 和 添加 他们 到 这 休息 的 这 混合物 .

将柠檬中的盐和醋沥干，然后加入到剩余的混合物中。

[rəʊst] [tu:] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv] ['tɜ:mərɪk] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [rɔ:] [teɪst] [ɪz] ['teɪkən] [ə'weɪ] ,
Roast two tablespoonfuls of turmeric until the raw taste is taken away ,
烤 二 汤匙 的 姜黄 直到 这 生的 品尝 是 已采取 离开 ,

将两汤匙姜黄粉烤至失去生味，

[ðen] [mɪks] [wɪð] [ˌaɪ 'ti:] [tu:] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv] [graʊnd] ['mʌstəd] ;
then mix with it two tablespoonfuls of ground mustard ;
然后 混合 和 它 二 汤匙 的 地面 芥末 ;

然后加入两汤匙芥末粉；

[ˌeɪ di: 'di:] [tu:; tə] [ðɪs] [ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] ['sæləd] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] ['vɪnɪgə(r)] .
add to this a cup of salad and a cup of vinegar .
添加 到 这 一个 杯子 的 沙拉 和 一个 杯子 的 醋 .

再加入一杯沙拉和一杯醋。

[mɪks] [wel] [tə'geðə(r)] [ænd; ənd] [pɔ:(r)] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['pɪklz] .
Mix well together and pour over the pickles .
混合 出色地 一起 和 倒 超过 这 泡菜 .

充分混合后淋在泡菜上。

[ɪf] [ðeə(r)][ɪz][nɒt] [ɪ'nʌf] [ɔɪl][ænd; ənd]['vɪnɪgə(r)][tuː; tə]['kʌvə(r)][ˌaɪ 'tiː] ,
If there is not enough oil and vinegar to cover it ,
如果 那里 是 不是 足够的 油 和 醋 到 覆盖 它 ,

如果油和醋不够多，无法完全覆盖食物，

[ˌeɪ diː 'diː]['iːkwəl] [pɑːts] [ɒv; əv] [iːtʃ] [ʌn'tɪl][ðə; ði] ['pɪkl] [ɪz] [wel] ['kʌvəd] .
add equal parts of each until the pickle is well covered .
添加 平等的 部分 的 每个 直到 这 泡菜 是 出色地 涵盖 .

加入等量的每种配料，直到腌菜完全被覆盖。

[ðɪs] ['pɪkl] [ɪz][nɒt][tuː; tə][biː; bi] [kʊkt] ,
This pickle is not to be cooked ,
这 泡菜 是 不是 到 是 煮熟 ,

这种泡菜不需要煮熟。

[bʌt; bət][ˌaɪ 'tiː][ɪz][best][tuː; tə][let][ˌaɪ 'tiː][stænd][ɪn][ðə; ði][sʌn][fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ]['nʌmbə(r)][ɒv; əv] [deɪz] .
but it is best to let it stand in the sun for a number of days .
但 它 是 最好的 到 让 它 站立 在 这 太阳 为了 一个 数字 的 天 .

但最好让它在阳光下晒几天。

[ɪf] [ðeə(r)][ɪz][nəʊ][sʌn] , [ðə; ði] ['wɔːmɪŋ] ['ʌv(ə)n] [wʊd] [duː; də] .
If there is no sun , the warming oven would do .
如果 那里 是 不 太阳 , 这 变暖 烤箱 会 做 .

如果没有阳光，取暖烤箱也可以。

[ˌaɪ 'tiː] [kiːps] [ɪn'defɪnətli] , [ænd; ənd][ɪz] ['veri] ['æpɪtaɪzɪŋ] .
It keeps indefinitely , and is very appetizing .
它 保持 无限期 , 和 是 非常 令人垂涎的 .

它可以无限期保存，而且非常美味。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][faɪn][fɔː(r); fə(r)] ['sænwɪtʃz] .
It is fine for sandwiches .
它 是 美好的 为了 三明治 .

做三明治很合适。

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l][ɪn]['spæniʃ] [steɪk] [ɔː(r)] ['kʌri] [ædz] [mʌtʃ] [tuː; tə][ðə; ði]['fleɪvə(r)] . [-]
A little in Spanish steak or curry adds much to the flavor . [63]
一个 小的 在 西班牙语 牛排 或者 咖喱 添加 很多 到 这 味道 . [-]

在西班牙牛排或咖喱中加入少许西班牙香料，可以增添风味。[63]

[eɪtθ] .
VIII .
八 .

第八章

['tʃʌtni] .
Chutney .
酸辣酱 .

酸辣酱。

['tʃʌtni] [ɪz][ə; eɪ] [sɔːt] [ɒv; əv][ə; eɪ][ˌkɒmbɪ'neɪʃ(ə)n] ['pɪkl] [ænd; ənd] [prɪ'zɜːv] .
Chutney is a sort of a combination pickle and preserve .
酸辣酱 是 一个 种类 的 一个 组合 泡菜 和 保存 .

酸辣酱是一种介于腌菜和蜜饯之间的食品。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz]['juːʒuəli; 'juːʒəli] [meɪd] ['rɑːðə(r)] ['swiːtli] [ænd; ənd]['veri] [hɒt] , [ænd; ənd][ɪz]['iːt(ə)n] [wɪð] ['kʌri]
It is usually made rather sweetly and very hot , and is eaten with curry
它 是 通常 制成 相当 甜蜜地 和 非常 热的 , 和 是 吃 和 咖喱
[ænd; ənd][raɪs] .
and rice .
和 米 .

这道菜通常做得比较甜，很辣，通常和咖喱饭一起吃。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] , [haʊ'evə(r)] , [ə; eɪ] [faɪn] ['relɪʃ] [wɪð] [ɔːl] [kaɪndz] [ɒv; əv] [miːts] .
It is , however , a fine relish with all kinds of meats .
它 是 , 然而 , 一个 美好的 尽情享用 和 全部 种类 的 肉类 .

不过，它与各种肉类搭配都是一种很棒的佐料。

[ɪn] ['ɪndiə] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['juːʒuəli; 'juːʒəli] [meɪd] [ɒv; əv] [ðə; ði] [slaɪst] [griːn] ['mæŋgəʊ] ;
In India it is usually made of the sliced green mango ;
在 印度 它 是 通常 制成 的 这 切片 绿色的 芒果 ;

在印度，这通常是用切片的青芒果制成的；

[bʌt; bət] [ɒv; əv] [kɔːs] [wiː; wi] ['hævnt] [m'æŋgəʊz] [hɪə(r)] , [səʊ] [wiː; wi] [hæv; həv] [tuː; tə] [juːz] [wɒt] [wiː; wi] [kæn; kən] [get] .
but of course we haven't mangoes here , so we have to use what we can get .
但 的 课程 我们 还没有 芒果 这里 , 所以 我们 有 到 使用 什么 我们 能 得到 .

当然，我们这里没有芒果，所以我们只能用我们能找到的水果代替。

['eni] [tɑːt] [fruːt] [meɪks] [gʊd] ['tʃʌtni] . - .
Any tart fruit makes good chutney . 75 .
任何 酸 水果 制作 好的 酸辣酱 . - .

任何酸味水果都适合做酸辣酱。75.

['lemən] ['tʃʌtni] .
Lemon Chutney .
柠檬 酸辣酱 .

柠檬酸辣酱。

[kʌt] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] ['lemənz] [ɪn] [twelv] ['bɪts] [iːtʃ] ,
Cut a pound of lemons in twelve bits each ,
切 一个 磅 的 柠檬 在 十二 比特 每个 ,

将一磅柠檬切成十二块，

[ænd; ənd] [kʊk] [ɪn] ['vɪnɪgə(r)] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['veri] ['lɪt(ə)l] [sɔːlt] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [raɪnd] [ɑː(r); ə(r)] ['pɜːfɪktli] ['tendə(r)] .
and cook in vinegar and a very little salt until the rinds are perfectly tender .
和 厨师 在 醋 和 一个 非常 小的 盐 直到 这 果皮 是 完美 投标 .

用醋和少许盐煮至果皮完全软嫩。

[dreɪn] .
Drain .
流走 .

流走。

[dɪ'zɒlv] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] [ɪn] [ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv] ['vɪnɪgə(r)] ;
Dissolve a pound of sugar in a quart of vinegar ;
溶解 一个 磅 的 糖 在 一个 夸脱 的 醋 ;

将一磅糖溶解在一夸脱醋中；

[pʊt] [ɪn] [ðə; ði] ['lemənz] [ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['mɪkstʃə(r)] [bɪ'kʌmz] [θɪk] [laɪk] [dʒæm] .
put in the lemons and cook until the mixture becomes thick like jam .
放 在 这 柠檬 和 厨师 直到 这 混合物 变成 厚的 喜欢 果酱 .

放入柠檬，煮至混合物变得像果酱一样浓稠。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [keɪ'en] ['pepə(r)] ([ɔː(r)] [les]) , [tuː] [-]
Then add a teaspoonful of cayenne pepper (or less) , two [64]
然后 添加 一个 一茶匙 的 辣椒 胡椒 (或者 较少的) , 二 [-]

然后加入一茶匙辣椒粉（或更少），两[64]

['teibl,spu:nful] [ɒv; əv] [mɪnst] ['dʒɪndʒə(r)] , [tuː] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv] ['mʌstəd] [siːd] , [ænd; ənd][ə; eɪ]
tablespoonfuls of minced ginger , two tablespoonfuls of mustard seed , and a
汤匙 的 剁碎 姜 ， 二 汤匙 的 芥末 种子 ， 和 一个
[paʊnd] [ɒv; əv]['reɪzɪnz] .
pound of raisins .
磅 的 葡萄干 .

几汤匙姜末，两汤匙芥菜籽，一磅葡萄干。

[mɪks][ɔːl] [tə'geðə(r)] [ænd; ənd] [bɔɪl] [ten] ['mɪnɪts] [lɒŋgə(r)] . - .
Mix all together and boil ten minutes longer . 76 .
混合 全部 一起 和 熬 十 分钟 更长 . - .

将所有材料混合，再煮十分钟。76.

['æp(ə)l] ['tʃʌtni] .
Apple Chutney .
苹果 酸辣酱 .

苹果酸辣酱。

[bɔɪl] [tə'geðə(r)] [θriː] [paʊndz] [ɒv; əv] [slaɪst] ['æplz] , [tuː] [paʊndz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd][ə; eɪ]
Boil together three pounds of sliced apples , two pounds of sugar , and a
熬 一起 三 磅 的 切片 苹果 ， 二 磅 的 糖 ， 和 一个
[kwɔːt] [ɒv; əv] [strɒŋ] ['vɪnɪgə(r)] .
quart of strong vinegar .
夸脱 的 强的 醋 .

将三磅切片苹果、两磅糖和一夸脱浓醋一起煮沸。

[wen] [ðɪs] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə] [get] [laɪk] [dʒæm] , [ˌeɪ diː 'diː][hɑːf] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv]['reɪzɪnz] ,
When this begins to get like jam , add half a pound of raisins ,
什么时候 这 开始 到 得到 喜欢 果酱 ， 添加 一半 一个 磅 的 葡萄干 ，

当它开始变得像果酱一样浓稠时，加入半磅葡萄干。

[fɔː(r)] ['tiːspuːn,ful] [ɒv; əv] ['faɪnli] - [mɪnst] ['gɑːlɪk] , [tuː] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv] ['θɪnli] - [slaɪst] [griːn]
four teaspoonfuls of finely - minced garlic , two tablespoonfuls of thinly - sliced green
四 茶匙 的 精细地 - 剁碎 蒜 ， 二 汤匙 的 薄薄的 - 切片 绿色的
['dʒɪndʒə(r)] , [wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [red] ['pepə(r)] ,
ginger , one teaspoonful of red pepper ,
姜 ， 一 一茶匙 的 红色的 胡椒 ，

四茶匙蒜末，两汤匙姜丝，一茶匙红辣椒碎，

[ænd; ənd][wʌn] [aʊns] [ɒv; əv] ['mʌstəd] [siːd] .
and one ounce of mustard seed .
和 一 盎司 的 芥末 种子 .

以及一盎司芥菜籽。

[let] ['sɪmə(r)] [ə; eɪ] [waɪl] , [ðen] ['bɒt(ə)l][ænd; ənd][ɪk'spəʊz][tuː; tə][ðə; ði] [sʌn] .
Let simmer a while , then bottle and expose to the sun .
让 煨 一个 尽管 ， 然后 瓶子 和 暴露 到 这 太阳 .

小火慢炖一会儿，然后装瓶，放在阳光下晒干。

['eɪprɪkɒt] ['tʃʌtni] [ɪz] [dɪ'lɪʃəs] [meɪd] [ðə; ði] [seɪm] [wei] , [wɪð] [ðə; ði] [ə'dɪʃ(ə)n] [ɒv; əv] ['sevrəl] ['aʊnsɪz]
Apricot chutney is delicious made the same way , with the addition of several ounces
杏 酸辣酱 是 可口的 制成 这 相同的 方式 ， 和 这 添加 的 一些 盎司
[ɒv; əv]['eɪprɪkɒt][pɪts] ,
of apricot pits ,
的 杏 坑 ，

杏子酸辣酱的做法相同，只是加入了几盎司杏核，味道也很棒。

[blɑːntʃt] [ænd; ənd] [mɪnst] . - .
blanched and minced . 77 .
焯水 和 剁碎 . - .

焯水后切碎。77.

['ruːbɑːb] ['tʃʌtni] .
Rhubarb Chutney .
大黄 酸辣酱 .

大黄酸辣酱。

[meɪk] [dʒʌst] [laɪk] ['æp(ə)l] ['tʃʌtni] , ['əʊnli] [juːz] [les] ['vɪnɪgə(r)] .
Make just like apple chutney , only use less vinegar .
制作 只是 喜欢 苹果 酸辣酱 , 仅有的 使用 较少的 醋 .

做法和苹果酱一样，只是少放点醋。

[ɪn] [ə'dɪʃ(ə)n] [tuː; tə] [ðə; ði] ['reɪzɪnz] [ænd; ənd] ['ʌðə(r)] [ɪn'griːdiənts] , [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['tiːkʌpˌfʊl] [ɒv; əv] ['faɪnli] - [mɪnst] [ænd; ənd] [blɑːntʃt] ['ɑːməndz] .
In addition to the raisins and other ingredients , add a teacupful of finely - minced and blanched almonds .
在 添加 到 这 葡萄干 和 其他 原料 , 添加 一个 一杯茶 的 精细地 - 剁碎 和 焯水 杏仁 .

除了葡萄干和其他配料外，再加入一杯切碎的去皮杏仁。

[ðɪs] [ɪz] [wɜːθ] ['traɪɪŋ] .
This is worth trying .
这 是 值得 尝试 .

值得一试。

[les] [red] ['pepə(r)] [mait] [biː; bi] [juːst] . - .
Less red pepper might be used . 78 .
较少的 红色的 胡椒 可能 是 用过的 . - .

可以减少红辣椒的用量。78.

['kærət] ['pɪkl] .
Carrot Pickle .
胡萝卜 泡菜 .

腌胡萝卜。

[kʌt] [ðə; ði] ['kærəts] ['eni] [wei] [ðæt] [ɪz] [dɪ'zaɪəd] .
Cut the carrots any way that is desired .
切 这 胡萝卜 任何 方式 那 是 想要的 .

将胡萝卜切成你喜欢的任何形状。

[ɪf] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['veri] [smɔːl] [ðeɪ] [niːd] [nɒt] [biː; bi] [kʌt] [æt; ət] [ɔːl] .
If they are very small they need not be cut at all .
如果 他们 是 非常 小的 他们 需要 不是 是 切 在 全部 .

如果它们非常小，则完全不需要切割。

['sprɪŋk(ə)l] [ðem; ðəm] [wel] [wɪð] [sɔːlt] [ænd; ənd] [draɪ] [ðem; ðəm] [ɪn] [-]
Sprinkle them well with salt and dry them in [65]
撒 他们 出色地 和 盐 和 干燥 他们 在 [-]

撒上盐，晾干[65]

[ðə; ði] [sʌn] [fɔː(r); fə(r)] [θriː] [deɪz] , ['biːɪŋ] ['keəf(ə)l] [nɒt] [tuː; tə] [fə'get] [tuː; tə] [brɪŋ] [ðem; ðəm] [ɪn] [æt; ət] [naɪt] .
the sun for three days , being careful not to forget to bring them in at night .
这 太阳 为了 三 天 , 存在 小心 不是 到 忘记 到 带来 他们 在 在 夜晚 .

在阳光下暴晒三天，晚上要小心别忘了把它们搬进屋里。

[fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] ['kærəts] [teɪk] [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['mʌstəd] [siːd] , [hɑːf] [ə; eɪ] ['dʌz(ə)n] ['pepəz] ([slaɪst]) ,
For a pound of carrots take a tablespoonful of mustard seed , half a dozen peppers (sliced) ,
为了 一个 磅 的 胡萝卜 拿 一个 一汤匙 的 芥末 种子 , 一半 一个 打 辣椒 (切片) ,

每磅胡萝卜配一汤匙芥菜籽、半打辣椒（切片），

[tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] [ɡriːn] ['dʒɪndʒə(r)] ([slaɪst]) , [ænd; ənd] [tuː] ['ɡɑːlɪk] (['faɪnli] - [mɪnst]) .
two tablespoonfuls of green ginger (sliced) , and two garlics (finely - minced) .
二 汤匙 的 绿色的 姜 （ 切片 ）， 和 二 大蒜 （ 精细地 - 剁碎 ）.

两汤匙青姜（切片），两瓣大蒜（切碎）。

['kʌvə(r)] [wɪð] ['vɪnɪɡə(r)] .
Cover with vinegar .
覆盖 和 醋 .

用醋浸泡。

[ðiːz] [ɑː(r); ə(r)] ['eksələnt] . - .
These are excellent . 79 .
这些 是 出色的 . - .

这些都很棒。79。

[mɪkst] ['vedʒtəb(ə)l] ['pɪkl] .
Mixed Vegetable Pickle .
混合 蔬菜 泡菜 .

什锦蔬菜泡菜。

['eɡplɑːnt] , ['rædɪʃɪz] , ['ʌnjənz] , ['kærəts] , ['pepəz] , [ɔːl] [ɑː(r); ə(r)] ['lɑːdʒli] [juːst] [ɪn] ['meɪkɪŋ] ['pɪklz] [ɪn] ['ɪndiə] .
Eggplant , radishes , onions , carrots , peppers , all are largely used in making pickles in India .
茄子 , 萝卜 , 洋葱 , 胡萝卜 , 辣椒 , 全部 是 很大程度上 用过的 在 制作 泡菜 在 印度 .

茄子、萝卜、洋葱、胡萝卜、辣椒，这些都是印度制作泡菜时常用的食材。

[ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [tʃɒpt] , ['sprɪŋk(ə)ld] [wɪð] [sɔːlt] , [ænd; ənd] [draɪd] [fɔː(r); fə(r)] ['sevrəl] [deɪz] [ɪn] [ðə; ði] [hɒt] ['sʌnʃaɪn] .
They are chopped , sprinkled with salt , and dried for several days in the hot sunshine .
他们 是 切碎 , 撒上 和 盐 , 和 干燥 为了 一些 天 在 这 热的 阳光 .

将它们切碎，撒上盐，然后在烈日下晒干几天。

['mʌstəd] [siːd] , ['tɜːmərɪk] , [ænd; ənd] [mɪnst] ['ɡɑːlɪk] [ɑː(r); ə(r)] ['juːʒuəli; 'juːʒəli] ['ædɪd] .
Mustard seed , turmeric , and minced garlic are usually added .
芥末 种子 , 姜黄 , 和 剁碎 蒜 是 通常 额外 .

通常会加入芥菜籽、姜黄和蒜末。

['ɑːftə(r)] ['sevrəl] [deɪz] [ɒv; əv] ['sʌnɪŋ] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['bɒtld] , ['kʌvəd] [wɪð] ['vɪnɪɡə(r)] [wɪtʃ] [hæz; həz] [biːn] [bɔɪld] ,
After several days of sunning they are bottled , covered with vinegar which has been boiled ,
后 一些 天 的 日光浴 他们 是 瓶装 , 涵盖 和 醋 哪个 有 到过 煮沸 ,

晒了几天太阳后，将它们装瓶，并用煮沸过的醋浸泡。

[bʌt; bət] [wɪtʃ] [hæz; həz] [biːn] [kuːld] . [-]
but which has been cooled . [66]
但 哪个 有 到过 冷却 . [-]

但已经冷却了。[66]

[ɪks] .
IX .
第九章 .

九、

[məʊst] ['evriθɪŋ] .
Most Everything .
最多 一切 .

几乎所有东西。

['meni] [ɒv; əv][ðə; ði] [kʊks] [ɪn]['ɪndiə] [meɪk] [ə; eɪ] ['veri] ['sɪmp(ə)l] [pʌf] [peɪst] . - .
Many of the cooks in India make a very simple puff paste . 80 .
许多 的 这 厨师 在 印度 制作 一个 非常 简单的 噗 粘贴 . - .

印度的许多厨师都会制作一种非常简单的酥皮糊。80.

[pʌf] [peɪst] .
Puff Paste .
噗 粘贴 .

酥皮糊。

[meɪk] [ə; eɪ] [dəʊ] [aʊt] [ɒv; əv][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv]['flaʊə(r)][ænd; ənd] [sə'fɪʃ(ə)nt] ['wɔːtə(r)] .
Make a dough out of a pound of flour and sufficient water .
制作 一个 面团 出去 的 一个 磅 的 面粉 和 充足的 水 .

用一磅面粉和适量的水揉成面团。

[niːd] [fɔː(r); fə(r)] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] .
Knead for fifteen minutes .
揉 为了 十五 分钟 .

揉面十五分钟。

[rəʊl][ɪn][ə; eɪ][dæmp] [klɒθ] [ænd; ənd][set][ə'saɪd] .
Roll in a damp cloth and set aside .
卷 在 一个 潮湿 布 和 放 旁边 .

用湿布包好，放在一边。

['ɑːftə(r)][æn; ən]['aʊə(r)][ɔː(r)][səʊ] [niːd] [ə'gen] .
After an hour or so knead again .
后 一个 小时 或者 所以 揉 再次 .

大约一个小时后再次揉捏。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['spuːnfʊl] [ɒv; əv] ['ʃɔːtnɪŋ] [æt; ət][ə; eɪ] [taɪm] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [dəʊ] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə]
Then add a spoonful of shortening at a time until the dough begins to
然后 添加 一个 一勺 的 缩短 在 一个 时间 直到 这 面团 开始 到
[kræk] [ænd; ənd] [lʊks] [rʌf] .
crack and looks rough .
裂缝 和 看起来 粗糙的 .

然后一次加入一勺起酥油，直到面团开始开裂并看起来粗糙为止。

[rəʊl] [aʊt] [ɪn][ə; eɪ] [ʃiːt] , [kʌt] [ɪn][fɔː(r)] ['piːsɪz] , [pleɪs] [wʌn][ə'pɒn][ðə; ði]['ʌðə(r)] ,
Roll out in a sheet , cut in four pieces , place one upon the other ,
卷 出去 在 一个 床单 , 切 在 四 件 , 地方 一 之上 这 其他 ,

擀成薄片，切成四块，一块叠放在另一块上，

[rəʊl] [ə'gen] , [kʌt] [ɪn][fɔː(r)] ['piːsɪz] [ə'gen] .
roll again , cut in four pieces again .
卷 再次 , 切 在 四 件 再次 .

再卷一次，再切成四块。

[rɪ'piːt] [ðɪs] [fɔː(r)] [taɪmz] , [ðen] [rəʊl][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][ə; eɪ] [ʃiːt] , [spred] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] ['ʃɔːtnɪŋ] [ɒv; əv]
Repeat this four times , then roll it into a sheet , spread it with shortening of
重复 这 四 时代 , 然后 卷 它 进入 一个 床单 , 传播 它 和 缩短 的
[sʌm; səm][kaɪnd] ,
some kind ,
一些 种类 ,

重复此步骤四次，然后将其擀成薄片，涂抹上某种起酥油。

[kʌt] [ɪn][fɔː(r)] ['piːsɪz] , [ænd; ənd] [pleɪs] [wʌn]['əʊvə(r)][ðə; ði]['ʌðə(r)] .
cut in four pieces , and place one over the other .
切 在 四 件 , 和 地方 一 超过 这 其他 .

切成四块，然后一块叠一块地放好。

[ðen] [rəʊl][fɔː(r); fə(r)][ðə; ði][lɑːst] [taɪm] .
Then roll for the last time .
然后 卷 为了 这 最后的 时间 .

然后进行最后一次掷骰子。

[ðə; ði] [əd'vɑːntɪdʒ] [ɒv; əv] [ðɪs] ['meθəd] [ɪz] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː] [teɪks] [kəm'pærətɪvli] ['lɪt(ə)l] ['ʃɔːtnɪŋ] [-]
The advantage of this method is that it takes comparatively little shortening [67]
这 优势 的 这 方法 是 那 它 需要 比较 小的 缩短 [-]

该方法的优点是缩短量相对较少[67]

[ænd; ənd][ɪz]['ɔːlweɪz] [lait] [ænd; ənd]['fleɪki] .
and is always light and flaky .
和 是 总是 光 和 片状的 .

而且总是轻盈酥脆。

[ˌaɪ 'tiː] [meɪks] [ə; eɪ] [dɪ'lɪʃəs] ['peɪstri][fɔː(r); fə(r)] [tʃiːz] [keɪks] . - .
It makes a delicious pastry for cheese cakes . 81 .
它 制作 一个 可口的 糕点 为了 奶酪 蛋糕 . - .

它做成芝士蛋糕的酥皮非常美味。81.

[tʃiːz] [keɪks] .
Cheese Cakes .
奶酪 蛋糕 .

芝士蛋糕。

[pleɪs] [tuː] [kʌps] [ɒv; əv][pjʊə(r)] [mɪlk] ['əʊvə(r)][ðə; ði]['faɪə(r)][ænd; ənd] [wen] [ðə; ði] [mɪlk] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə]
Place two cups of pure milk over the fire and when the milk begins to
地方 二 杯子 的 纯的 牛奶 超过 这 火 和 什么时候 这 牛奶 开始 到
[bɔɪl] [skwiːz] [ðə; ði][dʒuːs][ɒv; əv][ə; eɪ]['lemən]['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː] .
boil squeeze the juice of a lemon into it .
熬 挤 这 汁 的 一个 柠檬 进入 它 .

将两杯纯牛奶放在火上，牛奶开始沸腾时，挤入一个柠檬的汁。

[ðə; ði] [mɪlk] [wɪl] [æt; ət] [wʌns]['kɜːd(ə)l] .
The milk will at once curdle .
这 牛奶 将要 在 一次 凝固 .

牛奶会立刻凝固。

[dreɪn] [ɒf] [ðə; ði] ['kɜːdz] .
Drain off the curds .
流走 离开 这 凝乳 .

沥干凝乳。

[tuː; tə] [ðiːz] ['kɜːdz] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [tuː] [egz] , [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] ,
To these curds add the yolks of two eggs , a tablespoonful of butter ,
到 这些 凝乳 添加 这 蛋黄 的 二 鸡蛋 , 一个 一汤匙 的 黄油 ,

在这些凝乳中加入两个蛋黄、一汤匙黄油，

[ə; eɪ] [smɔːl] [kʌp] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd][ə; eɪ] [smɔːl] [kʌp] [ɒv; əv] [graʊnd] ['ɑːməndz] .
a small cup of sugar , and a small cup of ground almonds .
一个 小的 杯子 的 糖 , 和 一个 小的 杯子 的 地面 杏仁 .

一小杯糖，一小杯杏仁粉。

['wɔːlnʌts] , [pɪ'kænz; pɪ'kɑːnz] , [ɔː(r)] ['eni] ['ʌðə(r)] [nʌts] [wʊd] [duː; də] [ɔːl] [raɪt] .
Walnuts , pecans , or any other nuts would do all right .
核桃 , 山核桃 , 或者 任何 其他 坚果 会 做 全部 正确的 .

核桃、山核桃或其他任何坚果都可以。

[mɪks] [ɔːl] [tə'geðə(r)] ['smuːðli] .
Mix all together smoothly .
混合 全部 一起 顺利 .

将所有材料混合均匀。

[laɪn] ['lɪt(ə)l] ['pæti] [pænz] [wɪð] [ðə; ði] [peɪst] ([nəʊ] . -) , [ænd; ənd] [fɪl] [wɪð] [ðə; ði] ['kɜ:dz] .
Line little patty pans with the paste (No . 80) , and fill with the curds .
线 小的 肉饼 平底锅 和 这 粘贴 (不 . -) , 和 充满 和 这 凝乳 .

在小馅饼模具里涂上糊状物（80号），然后填入凝乳。

[dʌst] ['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði][tɒp][ænd; ənd] ['dekəreɪt] [wɪð] [k'rɒsbɑ:z] [ɒv; əv]['peɪstri] .
Dust powdered sugar over the top and decorate with crossbars of pastry .
灰尘 粉末状 糖 超过 这 顶部 和 装饰 和 横杆 的 糕点 .

在顶部撒上糖粉，并用酥皮条装饰。

[beɪk] ['veri] ['sləʊli] .
Bake very slowly .
烤 非常 缓慢地 .

慢火烘烤。

[ði:z] [tʃi:z] [keɪks] [ɑ:(r); ə(r)]['ɔ:lweɪz] [mʌtʃ] [ɪn] ['evɪdəns] [æt; ət] [ˌɑ:ftə'nu:n] [ti:z] , ['gɑ:d(ə)n] ['pɑ:tiz] ,
These cheese cakes are always much in evidence at afternoon teas , garden parties ,
这些 奶酪 蛋糕 是 总是 很多 在 证据 在 下午 茶 , 花园 各方 ,

这些芝士蛋糕在下午茶、花园派对上总是很常见。

[ænd; ənd][ɔ:l]['səʊʃ(ə)l]['fʌnkʃ(ə)nz] [ɪn]['ɪndiə] . - .
and all social functions in India . 82 .
和 全部 社会的 函数 在 印度 . - .

以及印度的所有社交活动。82.

[bə'nɑ:nə] [stju:] [wɪð] ['kəʊkəˌnʌt] .
Banana Stew with Cocoanut .
香蕉 炖 和 椰子 .

香蕉椰奶炖菜。

[bɔɪl] [sɪks][bə'nɑ:nəz] .
Boil six bananas .
熬 六 香蕉 .

煮六根香蕉。

[tu:; tə] [bɔɪl] [bə'nɑ:nəz][du:; də] [nɒt] [rɪ'mu:v] [ðə; ði] [skɪnz] .
To boil bananas do not remove the skins .
到 熬 香蕉 做 不是 消除 这 皮肤 .

煮香蕉时不要去皮。

[dʒʌst][pɔ:(r)] [ɪ'nʌf] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tə(r)]['əʊvə(r)][ðem; ðəm][tu:; tə]['kʌvə(r)][ðem; ðəm] .
Just pour enough boiling water over them to cover them .
只是 倒 足够的 沸腾 水 超过 他们 到 覆盖 他们 .

只需倒入足够的沸水，将它们完全覆盖即可。

[ˌeɪ di: 'di:][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔ:lt][tu:; tə][ðə; ði]['wɔ:tə(r)] .
Add a little salt to the water .
添加 一个 小的 盐 到 这 水 .

在水中加入少许盐。

[æz; əz] [su:n] [æz; əz][ðə; ði] [skɪnz] [kræk] [ðeɪ] [ɑ:(r); ə(r)] [dʌn] .
As soon as the skins crack they are done .
作为 很快 作为 这 皮肤 裂缝 他们 是 完毕 .

果皮一旦开裂，就烤好了。

[rɪ'mu:v] [ænd; ənd] [ku:l] .
Remove and cool .
消除 和 凉爽的 .

取出并冷却。

[wen] [kuːl] , [teɪk] [ɒf] [ðə; ði] [skɪnz] , [skreɪp] [ðə; ði] [bəˈnɑːnəz] [ə; eɪ] [ˈlɪt(ə)l] [ænd; ənd] [splɪt] [ðem; ðəm] . [-]
When cool , take off the skins , scrape the bananas a little and split them . [68]
什么时候凉爽的 , 拿 离开 这 皮肤 , 刮 这 香蕉 一个 小的 和 分裂 他们 . [-]

冷却后，剥去香蕉皮，刮掉香蕉皮，然后切开。[68]

[meɪk] [ə; eɪ] [ˈsɪrəp] [ɒv; əv] [wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] [ˈʃʊgə(r)] [ænd; ənd] [hɑːf] [ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] [freʃ] [ˈkəʊkəˌnʌt] [ænd; ənd] [hɑːf] [ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] [ˈwɔːtə(r)] .
Make a syrup of one cup of sugar and half a cup of fresh cocoanut and half a cup of water .
制作 一个 糖浆 的 一 杯子 的 糖 和 一半 一个 杯子 的 新鲜的 椰子 和 一半 一个 杯子 的 水 .

用一杯糖、半杯新鲜椰子和半杯水熬制糖浆。

[pɔː(r)] [ðɪs] [ˈəʊvə(r)] [ðə; ði] [bɔɪld] [bəˈnɑːnəz] [ænd; ənd] [sɜːv] .
Pour this over the boiled bananas and serve .
倒 这 超过 这 煮沸 香蕉 和 服务 .

将此酱汁淋在煮熟的香蕉上即可食用。

[ðɪs] [dɪʃ] [ɪz] [mʌtʃ] [əˈpriːʃieɪtɪd] [baɪ] [ðə; ði] [ˈtʃɪldrən] .
This dish is much appreciated by the children .
这 盘子 是 很多 感谢 经过 这 孩子们 .

孩子们非常喜欢这道菜。

[rəʊˈzel] .
Roselles .
洛神花 .

洛神花。

[rəʊˈzel] [ɑː(r); ə(r)] [ə; eɪ] [fruːt] [bɪˈlɒŋɪŋ] [tuː; tə] [ðə; ði] [ˈsɒrəl] [ˈfæməli] .
Roselles are a fruit belonging to the sorrel family .
洛神花 是 一个 水果 属于 到 这 酢浆草 家庭 .

洛神花是酢浆草科的一种水果。

[ðə; ði] [siːd] [ɪz] [səʊn] [ɪn] [ðə; ði] [ˈvedʒtəb(ə)l] [ˈgɑːd(ə)n] [ˈevri] [jɪə(r)] [wen] [ˈʌðə(r)] [siːdz] [ɑː(r); ə(r)] [səʊn] .
The seed is sown in the vegetable garden every year when other seeds are sown .
这 种子 是 播种 在 这 蔬菜 花园 每一个 年 什么时候 其他 种子 是 播种 .

每年与其他种子一起播种在菜园里。

[ðə; ði] [plɑːnts] [hæv; həv] [ə; eɪ] [ˈvɪgərəs] [grəʊθ] .
The plants have a vigorous growth .
这 植物 有 一个 蓬勃 生长 .

这些植物生长旺盛。

[ðeɪ] [grəʊ] [æz; əz] [tɔːl] [ɔː(r)] [ə; eɪ] [ˈlɪt(ə)l] [ˈtɔːlə(r)] [ðæn; ðən] [ˈkʌrənt] [bʊʃɪz] .
They grow as tall or a little taller than currant bushes .
他们 生长 作为 高的 或者 一个 小的 更高 比 黑醋栗 灌木丛 .

它们长得和醋栗灌木一样高，或者略高一些。

[lɒŋ] [bɪˈfɔː(r)] [ðə; ði] [ˈsiːz(ə)n] [ɪz] [ˈəʊvə(r)] [ðə; ði] [bʊʃɪz] [ɑː(r); ə(r)] [ˈvɪvɪd] [wɪð] [waɪn] - [red] [ˈflaʊəz] .
Long before the season is over the bushes are vivid with wine - red flowers .
长的 前 这 季节 是 超过 这 灌木丛 是 生动 和 葡萄酒 - 红色的 花朵 .

花期尚未结束，灌木丛中就已盛开着鲜艳的酒红色花朵。

[frɒm; frəm] [ðə; ði] [ˈwæksn] [pet(ə)lz] [ɒv; əv] [ðiːz] [ˈflaʊəz] [ˈveri] [dɪˈlɪʃəs] [ˈsɔːsɪz] , [dʒæmz] , [ˈtʃʌtni] , [ænd; ənd] [ˈdʒeliz] [ɑː(r); ə(r)] [meɪd] .
From the waxen petals of these flowers very delicious sauces , jams , chutneys , and jellies are made .
从 这 蜡质 花瓣 的 这些 花朵 非常 可口的 酱汁 , 果酱 , 酸辣酱 , 和 果冻 是 制成 .

用这些花的蜡质花瓣可以制作出非常美味的酱汁、果酱、酸辣酱和果冻。

[rəʊ'zel] [kæn; kən][biː; bi] [grəʊn] ['eni] [pleɪs] [æz; əz] ['iːzəli] [æz; əz][tə'mɑːtəʊz][ɔː(r)] ['kæbɪdʒ] [ɔː(r)]['eni] ['vedʒtəb(ə)l] .
Roselles can be grown any place as easily as tomatoes or cabbage or any vegetable .
洛神花 能 是 生长 任何 地方 作为 容易地 作为 西红柿 或者 卷心菜 或者 任何 蔬菜 .

洛神花和西红柿、卷心菜或其他任何蔬菜一样，在任何地方都容易种植。

[ˌaɪ 'tiː] [wʊd] ['sɜːt(ə)nli] [peɪ] ['eni] [wʌn][tuː; tə] [meɪk] [ðə; ði] [ɪk'sperɪmənt] .
It would certainly pay any one to make the experiment .
它 会 当然 支付 任何 一 到 制作 这 实验 .

做这个实验肯定会对任何人都有好处。

[ðə; ði] [fruːt] [ɪz] ['veri] [rɪtʃ] [ɪn]['pektɪn] ,
The fruit is very rich in pectin ,
这 水果 是 非常 富有的 在 果胶 ,

这种水果富含果胶。

[ænd; ənd][nɒt]['əʊnli] [gɪvz] [ə; eɪ] ['bjuːtɪf(ə)l] ['kʌlə(r)] [wen] [kəm'baɪnd] [wɪð] ['eni] ['ʌðə(r)] [fruːt] ,
and not only gives a beautiful color when combined with any other fruit ,
和 不是 仅有的 给予 一个 美丽的 颜色 什么时候 合并 和 任何 其他 水果 ,

而且它不仅与其他水果搭配时能呈现出美丽的颜色，

[bʌt; bət]['ɔːlsəʊ] [ædz] [mʌtʃ] [tuː; tə][ðə; ði]['fleɪvə(r)] .
but also adds much to the flavor .
但 还 添加 很多 到 这 味道 .

但也为味道增添了不少风味。

[kəm'baɪnd] [wɪð] ['piːtʃɪz] [ɔː(r)] ['strɔːb(ə)riz] , ['tʃeriz] [ɔː(r)]['gwɑːvəz] , [ɔː(r)] ['eni] ['ʌðə(r)] [fruːt] [ðæt] [ɪz] [dɪ'fɪʃ(ə)nt] [ɪn]['pektɪn] ,
Combined with peaches or strawberries , cherries or guavas , or any other fruit that is deficient in pectin ,
合并 和 桃子 或者 草莓 , 樱桃 或者 番石榴 , 或者 任何 其他 水果 那 是 不足 在 果胶 ,

与桃子或草莓、樱桃或番石榴，或任何其他缺乏果胶的水果混合食用，

[ðə; ði] [rəʊ'zel] [hæz; həz] ['veri] [ˌsætɪs'fæktəri] [rɪ'zʌlts] .
the roselle has very satisfactory results .
这 洛神花 有 非常 令人满意的 结果 .

洛神花的效果非常令人满意。

[wen] [juːst] [baɪ] [ðəm'selvz] [ə; eɪ] [faɪn] ['dʒeli][ɪz] [meɪd] [wɪtʃ] [ɪz][fɑː(r)][suː'pɪəriə(r)][tuː; tə] ['kʌrənt] ['dʒeli] .
When used by themselves a fine jelly is made which is far superior to currant jelly .
什么时候 用过的 经过 他们自己 一个 美好的 果冻 是 制成 哪个 是 远的 优越的 到 黑醋栗 果冻 .

单独使用时可以制成一种上好的果冻，远胜于葡萄干果冻。

[ai][ˌeɪ 'em][ʃʊə(r)] ['eni] [wʌn] [wɪl] [fiːl] [rɪ'peɪd] [huː] [gɪvz] [ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ]['traɪəl] .
I am sure any one will feel repaid who gives it a trial .
我 是 当然 任何 一 将要 感觉 已偿还 WHO 给予 它 一个 审判 .

我相信任何尝试过的人都会觉得物有所值。

[ðə; ði] [siːdz] [kæn; kən][biː; bi] ['pɜːrtʃəst] [frɒm; frəm] ['eni] [lɑːdʒ] ['diːlə(r)] . [-] - .
The seeds can be purchased from any large dealer . [69] 83 .
这 种子 能 是 购买 从 任何 大的 经销商 . [-] - .

种子可以从任何大型经销商处购买。[69]83.

[rəʊ'zel] ['dʒeli] .
Roselle Jelly .
罗塞尔 果冻 .

洛神花果冻。

[rɪ'muːv] [ðə; ði][pet(ə)lz][ɒv; əv][ðə; ði]['flaʊə(r)][frɒm; frəm][ðə; ði] [siːd] ;
Remove the petals of the flower from the seed ;
消除 这 花瓣 的 这 花 从 这 种子 ;

将花瓣从种子中去除;

[ðen] [mɪns] ['faɪnli] [baɪ] ['rʌnɪŋ] [θruː] [ðə; ði] [miːt] ['graɪndə(r)] .
then mince finely by running through the meat grinder .
然后 剁碎 精细地 经过 跑步 通过 这 肉 磨床 .

然后用绞肉机绞成细末。

[tuː; tə] ['evri] [kʌp] [ɒv; əv] [mɪnst] [pet(ə)lz][ˌeɪ diː 'diː] [θriː] [kʌps] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)] .
To every cup of minced petals add three cups of water .
到 每一个 杯子 的 剁碎 花瓣 添加 三 杯子 的 水 .

每杯切碎的花瓣加入三杯水。

[bɔɪl] ['kwɪkli] [æz; əz][ðə; ði]['kʌlə(r)][ɪz] [mʌtʃ] ['betə(r)] [ɪf] [ˌaɪ 'tiː] [dʌz] [nɒt][stænd][ə'raʊnd] .
Boil quickly as the color is much better if it does not stand around .
熬 迅速地 作为 这 颜色 是 很多 更好的 如果 它 做 不是 站立 大约 .

尽快煮沸，否则颜色会更好。

['ɑːftə(r)] ['bɔɪlɪŋ] [ə'baʊt] [faɪv] ['mɪnɪts] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [biː; bi] ['redi] [tuː; tə] [streɪn] .
After boiling about five minutes it will be ready to strain .
后 沸腾 关于 五 分钟 它 将要 是 准备好 到 拉紧 .

煮沸约五分钟后即可过滤。

[streɪn] [ænd; ənd] [meɪk] [æz; əz] ['eni] ['ʌðə(r)]['dʒeli] .
Strain and make as any other jelly .
拉紧 和 制作 作为 任何 其他 果冻 .

过滤后，像制作其他果冻一样制作即可。

[ɪn]['fleɪvə(r)][ænd; ənd] [ə'pɪərəns] [ðɪs] ['dʒeli][kæn; kən][nɒt][biː; bi] [sə'pɑːst] . - .
In flavor and appearance this jelly can not be surpassed . 84 .
在 味道 和 外貌 这 果冻 能 不是 是 超越 . - .

这款果冻无论从口味还是外观上都无可匹敌。84.

[rəʊ'zel] [sɔːs] .
Roselle Sauce .
罗塞尔 酱 .

洛神花酱。

[rɪ'muːv] [pet(ə)lz][frɒm; frəm][ðə; ði] [siːd] , [ænd; ənd][fɔː(r); fə(r)] ['evri] [kʌp][ɒv; əv][pet(ə)lz] [teɪk] [tuː]
Remove petals from the seed , and for every cup of petals take two
消除 花瓣 从 这 种子 , 和 为了 每一个 杯子 的 花瓣 拿 二
[kʌps][ɒv; əv]['wɔːtə(r)] .
cups of water .
杯子 的 水 .

将花瓣从种子中取出，每取一杯花瓣，需取两杯水。

[stjuː] ['dʒentli][fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][fɔː(r); fə(r)] ['evri]
Stew gently for a few minutes , then add a cup of sugar for every
炖 轻轻地 为了 一个 很少 分钟 , 然后 添加 一个 杯子 的 糖 为了 每一个
[kʌp][ɒv; əv] [fruːt] .
cup of fruit .
杯子 的 水果 .

小火慢炖几分钟，然后每杯水果加入一杯糖。

[ðiːz] [tuː] [θɪŋz] [mʌst; məst][biː; bi] [rɪ'membəd] [ɪf] [wʌn] ['wɪʃɪz] [tuː; tə] [get] [ðə; ði] [best] [rɪ'zʌlts]
These two things must be remembered if one wishes to get the best results
这些 二 事物 必须 是 记得 如果 一 愿望 到 得到 这 最好的 结果
[frɒm; frəm][ðə; ði] [fruːt] .
from the fruit .
从 这 水果 .

要想从水果中获得最佳效果，必须记住这两点。

[ˌaɪ 'tiː] [mʌst; məst] [biː; bi] [wel] [daɪ'luːtɪd] [ænd; ənd] [ˌaɪ 'tiː] [mʌst; məst] [biː; bi] [kʊkt] ['kwɪkli] ,
It must be well diluted and it must be cooked quickly ,
它 必须 是 出色地 稀 和 它 必须 是 煮熟 迅速地 ,

必须充分稀释，并且要快速烹煮。

[æz; əz] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [æpt] [tuː; tə] [luːz] [ɪts] [braɪt] ['kʌlə(r)] [ɪf] [ˌaɪ 'tiː] [stændz] [ə'raʊnd] .
as it is apt to lose its bright color if it stands around .
作为 它 是 易于 到 失去 它是 明亮的 颜色 如果 它 站立 大约 .

因为它如果长时间放置，很容易失去鲜艳的颜色。

- .
Tipparees .
- .

蒂帕里斯。

- , [ɔː(r)] [keɪp] ['gʊsˌberi] , [ɑː(r); ə(r)] ['ɔːlsəʊ] [ə'nʌðə(r)] [fruːt] [wɪtʃ] [ɪz] [mʌtʃ] [nɪ'glektɪd] [ɪn] [ðɪs] ['kʌntri] .
Tipparees , or cape gooseberries , are also another fruit which is much neglected in this country .
- , 或者 岬 醋栗 , 是 还 其他 水果 哪个 是 很多 被忽视的 在 这 国家 .

灯笼果（或称灯笼果）也是这个国家另一种被严重忽视的水果。

[tuː; tə] ['meni] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [fə'mɪliəli] [nəʊn] [æz; əz] [graʊnd] ['tʃeriz] .
To many they are familiarly known as ground cherries .
到 许多 他们 是 熟悉地 已知 作为 地面 樱桃 .

许多人亲切地称它们为灯笼果。

[ðiːz] [ɑː(r); ə(r)] [mʌtʃ] [praɪzd] [ɪn] ['ɪndiə] , [ænd; ənd] [ðeɪ] ['riːəli] [ɑː(r); ə(r)] [ə; eɪ] [faɪn] [fruːt] ,
These are much prized in India , and they really are a fine fruit ,
这些 是 很多 珍贵的 在 印度 , 和 他们 真的 是 一个 美好的 水果 ,

这些水果在印度非常珍贵，它们确实是上好的水果。

[wɪtʃ] [kæn; kən] [biː; bi] [grəʊn] ['eni] [pleɪs] [ænd; ənd] [wɪl] [mɔː(r)] [ðæn; ðən] [rɪ'peɪ] [ðə; ði] ['lɪt(ə)l] [taɪm] [spent] [ɪn] [ðeə(r)] [ˌkʌltɪ'veɪʃ(ə)n] .
which can be grown any place and will more than repay the little time spent in their cultivation .
哪个 能 是 生长 任何 地方 和 将要 更多的 比 偿还 这 小的 时间 花费 在 他们的 栽培 .

它们可以在任何地方生长，而且会给予种植者极少时间的回报。

[ɪn] ['ɪndiə] [ðə; ði] [siːdz] [ɑː(r); ə(r)] [səʊn] ['ænjuəli] .
In India the seeds are sown annually .
在 印度 这 种子 是 播种 每年 .

在印度，种子每年播种一次。

[ai] [θɪŋk] [ɪn] [-]
I think in [70]
我 思考 在 [-]

我认为在[70]

[ðɪs] ['kʌntri] [ˌaɪ 'tiː] [siːdz] [ɪt'self] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] [fjuː] [j'iəz] [æt; ət] [liːst] ,
this country it seeds itself for a few years at least ,
这 国家 它 种子 本身 为了 一个 很少 年 在 至少 ,

这个国家至少在未来几年内会自行繁衍后代。

[bʌt; bət] [ai] [ˌeɪ 'em] [ʃʊə(r)] ['betə(r)] [rɪ'zʌlts] [wʊd] [biː; bi] [brɔːt] [ə'baʊt] [ɪf] [ðə; ði] [siːdz] [wɜː(r); wə(r)] ['plɑːntɪd] ['evri] [sprɪŋ] .
but I am sure better results would be brought about if the seeds were planted every spring .
但 我 是 当然 更好的 结果 会 是 带来 关于 如果 这 种子 是 已种植 每一个 春天 .

但我相信，如果每年春天都播种，肯定会取得更好的结果。

[ðɪs] ['beri] [ɪz] [ˌʌn'iːkwəld] [fɔː(r); fə(r)] ['meɪkɪŋ] [dʒæm] .
This berry is unequaled for making jam .
这 浆果 是 无与伦比 为了 制作 果酱 .

这种浆果是制作果酱的绝佳之选。

[ɪf] ['eni] [daʊt] [ˌaɪ 'tiː] , [bai] [ten] [sents] - [wɜːθ] [ɒv; əv] [siːd] [nekst] [sprɪŋ] , [plɑːnt][ˌaɪ 'tiː][ɪn][jɔː(r); jə(r)] ['gɑːd(ə)n] .
If any doubt it , buy ten cents ' worth of seed next spring , plant it in your garden .
如果 任何 怀疑 它 , 买 十 分 - 值得 的 种子 下一个 春天 , 植物 它 在 你的 花园 .

如果对此有所怀疑，明年春天花十美分买些种子，种在你的花园里。

[let] [ðə; ði][plɑːnts] [grəʊ] [ænd; ənd] [spred] [ænd; ənd][ɪn][ðə; ði] ['ɜːli] [fɔːl] [meɪk] [dʒæm] [ə'kɔːdɪŋ] [tuː; tə] [ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] : - .
Let the plants grow and spread and in the early fall make jam according to the following : 85 .
让 这 植物 生长 和 传播 和 在 这 早期的 落下 制作 果酱 根据 到 这 下列的 : - .

让植物生长蔓延，在初秋时节按照以下方法制作果酱：85.

- [dʒæm] .
Tipparee Jam .
- 果酱 .

蒂帕里果酱。

[hʌsk] [ðə; ði] [fruːt] [ænd; ənd] [prɪk] [iːtʃ] ['beri] .
Husk the fruit and prick each berry .
外壳 这 水果 和 刺 每个 浆果 .

剥去果实外壳，并在每颗浆果上扎几个孔。

[duː; də] [nɒt] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] [mʌtʃ] ['wɔːtə(r)] , [æz; əz][ðə; ði] [fruːt] [ɪz] ['veri] ['dʒuːsi] .
Do not add too much water , as the fruit is very juicy .
做 不是 添加 也 很多 水 , 作为 这 水果 是 非常 多汁的 .

不要加太多水，因为这种水果汁水很多。

[kʊk] [ʌn'tɪl] [fruːt] [ɪz]['tendə(r)] , [bʌt; bət] [nɒt] ['brəʊkən] .
Cook until fruit is tender , but not broken .
厨师 直到 水果 是 投标 , 但 不是 破碎的 .

煮至水果变软，但不要煮烂。

[fɔː(r); fə(r)] ['evri] [kʌp] [ɒv; əv] [fruːt] [ə'laʊ] [ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] .
For every cup of fruit allow a cup of sugar .
为了 每一个 杯子 的 水果 允许 一个 杯子 的 糖 .

每吃一杯水果，就配一杯糖。

[kʊk] ['ræpɪdli] [ænd; ənd] [nɒt] [tuː] [mʌtʃ] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] .
Cook rapidly and not too much at a time .
厨师 快速 和 不是 也 很多 在 一个 时间 .

快速烹煮，一次不要煮太多。

[ˌaɪ 'tiː] ['fɪnɪʃɪz] [ʌp] ['veri] ['kwɪkli] .
It finishes up very quickly .
它 完成 向上 非常 迅速地 .

很快就结束了。

[ə; eɪ] [gʊd] [plæn] [ɪz] [tuː; tə] [kʊk] ['əʊnli] ['pɑːʃəli] , [tɜːn] ['ɒntə] ['plætəz] ,
A good plan is to cook only partially , turn onto platters ,
一个 好的 计划 是 到 厨师 仅有的 部分 , 转动 到 拼盘 ,

一个好办法是只煮到半熟，然后盛到盘子里。

[ænd; ənd][ɪk'spəʊz][tuː; tə][ðə; ði][sʌn][æz; əz][wʌn] [dʌz] ['eni]['ʌðə(r)][sʌn] [prɪ'zɜːv] .
and expose to the sun as one does any other sun preserve .
和 暴露 到 这 太阳 作为 一 做 任何 其他 太阳 保存 .

像对待其他防晒食品一样，将其暴露在阳光下。

- [ɑː(r); ə(r)] [faɪn] [fɔː(r); fə(r)] ['meɪkɪŋ] [paɪz][ænd; ənd][tɑːrts] . - .
Tipparees are fine for making pies and tarts . 86 .
- 是 美好的 为了 制作 馅饼 和 蛋挞 . - .

Tipparees 非常适合制作馅饼和挞。86.

['ɒrɪndʒ] ['mɑːməleɪd] .
Orange Marmalade .
橙子 果酱 .

橙子果酱。

[ðɪs] ['mɑːməleɪd] [kæn; kən][biː; bi] [meɪd] [frɒm; frəm]['ɒrɪndʒɪz][ɔː(r)]['lemənz][ɔː(r)] ['greɪpfruːt] , [ɔː(r)][baɪ]
This marmalade can be made from oranges or lemons or grapefruit , or by
这 果酱 能 是 制成 从 橙子 或者 柠檬 或者 柚子 , 或者 经过
[kəm'baɪnɪŋ] [ðə; ði] [θriː] ,
combining the three ,
结合 这 三 ,

这种果酱可以用橙子、柠檬或葡萄柚制成，也可以将这三种水果混合制成。

[ɔː(r)][baɪ] [kəm'baɪnɪŋ] ['eni] [tuː] [ɒv; əv][ðem; ðəm] .
or by combining any two of them .
或者 经过 结合 任何 二 的 他们 .

或者将它们中的任意两个结合起来。

['aɪðə(r)][slaɪs][ðə; ði][fruːt] ['veri] ['θɪnli] [ɔː(r)][rʌn] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ə; eɪ] [miːt] ['graɪndə(r)] .
Either slice the fruit very thinly or run it through a meat grinder .
任何一个 片 这 水果 非常 薄薄的 或者 跑步 它 通过 一个 肉 磨床 .

要么把水果切成薄片，要么用绞肉机绞碎。

[fɔː(r); fə(r)] ['evri] [kʌp] [ɒv; əv] [fruːt] [teɪk] [θriː] [kʌps] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)] .
For every cup of fruit take three cups of water .
为了 每一个 杯子 的 水果 拿 三 杯子 的 水 .

每吃一杯水果，就配三杯水。

[let] [ˌaɪ 'tiː][stænd][fɔː(r); fə(r)] ['twenti] - [fɔː(r)] ['aʊəz] .
Let it stand for twenty - four hours .
让 它 站立 为了 二十 - 四 小时 .

静置二十四小时。

[ðen] [bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ðə; ði] [seɪm] [-]
Then boil it in the same [71]
然后 熬 它 在 这 相同的 [-]

然后把它煮沸[71]

['wɔːtə(r)] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [raɪnd] [ɑː(r); ə(r)] [sɒft] .
water until the rinds are soft .
水 直到 这 果皮 是 柔软的 .

加水至果皮变软。

[let] [stænd] [ə'nʌðə(r)] ['twenti] - [fɔː(r)] ['aʊəz] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] ['wɔːtə(r)] .
Let stand another twenty - four hours in the same water .
让 站立 其他 二十 - 四 小时 在 这 相同的 水 .

在同一水中再浸泡24小时。

[ðen] ['meʒə(r)] [ə'gen] [ænd; ənd][fɔː(r); fə(r)] ['evri] [kʌp][ɒv; əv]['mɪkstʃə(r)] [teɪk] [ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] .
Then measure again and for every cup of mixture take a cup of sugar .
然后 措施 再次 和 为了 每一个 杯子 的 混合物 拿 一个 杯子 的 糖 .

然后再次称量，每杯混合物配一杯糖。

[ðə; ði] [best] [rɪ'zʌlts] [ɑː(r); ə(r)] [əb'teɪnd] [ɪf] [nɒt] ['əʊvə(r)] [fɔː(r)] ['kʌp,ful] [ɑː(r); ə(r)] [bɔɪld] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm]
The best results are obtained if not over four cupfuls are boiled at a time
这 最好的 结果 是 获得 如果 不是 超过 四 杯 是 煮沸 在 一个 时间
.
:
.

一次煮沸的水量不要超过四杯，这样效果最好。

[bɔɪl] ['ræpɪdli] .
Boil rapidly .
熬 快速 .

快速煮沸。

[ɪf] ['sɪtrəs] [fruːts] [ɑː(r); ə(r)] [bɔɪld] ['sləʊli] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [æpt] [tuː; tə] [grəʊ] [dɑːk] [ænd; ənd] [strɒŋ] .
If citrus fruits are boiled slowly they are apt to grow dark and strong .
如果 柑橘 水果 是 煮沸 缓慢地 他们 是 易于 到 生长 黑暗的 和 强的 .

柑橘类水果如果慢煮，容易变黑变硬。

[ɪf] ['ɒrɪndʒɪz] [ɑː(r); ə(r)] [juːst] [ə'ləʊn] [fɔː(r); fə(r)] [ðɪs] ['mɑːməleɪd] [ðeɪ] [mʌst; məst] [biː; bi] ['saʊə(r)] .
If oranges are used alone for this marmalade they must be sour .
如果 橙子 是 用过的 独自的 为了 这 果酱 他们 必须 是 酸的 .

如果只用橙子做这种果酱，橙子必须是酸的。

[ə; eɪ] [gʊd] [ˌkɒmbɪ'neɪʃ(ə)n] [ɪz] [fɔː(r)] ['ɒrɪndʒɪz] , [tuː] ['lemənz] , [ænd; ənd] [hɑːf] [ə; eɪ] ['greɪpfruːt] . - .
A good combination is four oranges , two lemons , and half a grapefruit . 87 .
一个 好的 组合 是 四 橙子 , 二 柠檬 , 和 一半 一个 柚子 . - .

一个不错的组合是四个橙子、两个柠檬和半个葡萄柚。87.

['ɒrɪndʒ] ['dʒeli] .
Orange Jelly .
橙子 果冻 .

橙味果冻。

[mɪns] [ðə; ði] ['ɒrɪndʒɪz] , [raɪnd] [ænd; ənd] [ɔːl] .
Mince the oranges , rind and all .
剁碎 这 橙子 , 果皮 和 全部 .

将橙子连皮一起切碎。

[fɔː(r); fə(r)] ['evri] [kʌp] [ɒv; əv] ['ɒrɪndʒɪz] [teɪk] [θriː] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] .
For every cup of oranges take three of water .
为了 每一个 杯子 的 橙子 拿 三 的 水 .

每杯橙子配三杯水。

[let] [stænd] [ɪn] ['wɔːtə(r)] [fɔː(r); fə(r)] ['twenti] - [fɔː(r)] ['aʊəz] .
Let stand in water for twenty - four hours .
让 站立 在 水 为了 二十 - 四 小时 .

浸泡在水中24小时。

[bɔɪl] [ʌn'tɪl] [fruːt] [ɪz] [sɒft] [ænd; ənd] [let] [stænd] [ə'gen] [fɔː(r); fə(r)] [ə'nʌðə(r)] ['twenti] - [fɔː(r)] ['aʊəz] .
Boil until fruit is soft and let stand again for another twenty - four hours .
熬 直到 水果 是 柔软的 和 让 站立 再次 为了 其他 二十 - 四 小时 .

将水果煮至软烂，然后再次静置24小时。

[ʌp] [tuː; tə] [ðɪs] [pɔɪnt] [ðə; ði] ['prəʊses] [ɪz] [ɪg'zæktli] [laɪk] [nəʊ] . - .
Up to this point the process is exactly like No . 86 .
向上 到 这 观点 这 过程 是 确切地 喜欢 不 . - .

到目前为止，整个过程与第 86 步完全相同。

[naʊ] [dreɪn] [ðə; ði] [dʒuːs] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [fruːt] .
Now drain the juice from the fruit .
现在 流走 这 汁 从 这 水果 .

现在把果汁沥干。

[ə'sɪdjʊˌleɪt] [wɪð] ['lemən] [dʒuːs] .
Acidulate with lemon juice .
酸化 和 柠檬 汁 .

用柠檬汁调味。

[ɪf] [sɪks] ['ɒrɪndʒɪz] [hæv; həv] [biːn] [juːst] , [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [dʒuːs] [ɒv; əv] [tuː] ['lemənz] .
If six oranges have been used , add the juice of two lemons .
如果 六 橙子 有 到过 用过的 , 添加 这 汁 的 二 柠檬 .

如果用了六个橙子，则加入两个柠檬的汁。

[tuː; tə] [iːtʃ] [kʌp] [ɒv; əv] [dʒuːs] [teɪk] [ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] .
To each cup of juice take a cup of sugar .
到 每个 杯子 的 汁 拿 一个 杯子 的 糖 .

每杯果汁加入一杯糖。

[bɔɪl] [ə'baʊt] [fɔː(r)] ['kʌpˌful] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] [ænd; ənd] [bɔɪl] ['kwɪkli] .
Boil about four cupfuls at a time and boil quickly .
熬 关于 四 杯 在 一个 时间 和 熬 迅速地 .

一次煮沸约四杯水，快速煮沸。

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [suːn] [bɪ'kʌm] ['dʒeli] .
It will soon become jelly .
它 将要 很快 变得 果冻 .

它很快就会变成果冻状。

[ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] [rəʊ'zel] [dʒuːs] [daɪ'luːtɪd] [ɪz] ['betə(r)] [tuː; tə] [ə'sɪdjʊˌleɪt] [wɪð] [ðæn; ðən] [ðə; ði] ['lemən] [dʒuːs]
A cup of roselle juice diluted is better to acidulate with than the lemon juice
一个 杯子 的 洛神花 汁 稀 是 更好的 到 酸化 和 比 这 柠檬 汁
.
:
.

用一杯稀释过的洛神花汁比用柠檬汁更适合用来调味。

[ə; eɪ] ['bjuːtɪf(ə)l] ['ruːbi] ['dʒeli] [ɪz] [ðə; ði] [rɪ'zʌlt] . - .
A beautiful ruby jelly is the result . 88 .
一个 美丽的 红宝石 果冻 是 这 结果 . - .

最终得到的是一种美丽的红宝石果冻。88.

['kændid] ['greɪpfruːt] [piːl] .
Candied Grapefruit Peel .
脯 柚子 果皮 .

糖渍葡萄柚皮。

[kʌt] [ðə; ði] ['greɪpfruːt] [piːl] [ɪn] ['sekʃənz] .
Cut the grapefruit peel in sections .
切 这 柚子 果皮 在 部分 .

将柚子皮切成小块。

[ə'baʊt] [eɪt] ['piːsɪz] [tuː; tə] [ə; eɪ] ['greɪpfruːt] [ɪz] [ə; eɪ] [gʊd] [saɪz] .
About eight pieces to a grapefruit is a good size .
关于 八 件 到 一个 柚子 是 一个 好的 尺寸 .

一个西柚大约八块大小合适。

[prɪk] [-]
Prick [72]
刺 [-]

刺[72]

[iːtʃ] [piːs] [ænd; ənd] [səʊk] [fɔː(r); fə(r)] [θriː] [deɪz] .
each piece and soak for three days .
每个 片 和 浸泡 为了 三 天 .

每块浸泡三天。

[ɪf] [ðə; ði] ['weðə(r)] [ɪz] ['veri] [hɒt] , ['betə(r)][skɔːld][ðə; ði] [fruːt] [ɪn'sted] [ɒv; əv] ['səʊkɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] .
If the weather is very hot , better scald the fruit instead of soaking it .
如果 这 天气 是 非常 热的 ， 更好的 烫伤 这 水果 反而 的 浸泡 它 .

如果天气很热，最好用热水烫一下水果，而不是浸泡。

[tʃeɪndʒ] ['wɔːtə(r)] ['evri] ['mɔːnɪŋ] [ænd; ənd] ['iːvnɪŋ] .
Change water every morning and evening .
改变 水 每一个 早晨 和 晚上 .

每天早晚换水。

[ɒn] [ðə; ði] ['mɔːnɪŋ] [ɒv; əv] [ðə; ði] [fɔːθ] [deɪ] [bɔɪl] [ðə; ði] [skɪnz] [ʌn'tɪl] [ðeɪ] [kæn; kən] [biː; bi] ['iːzəli]
On the morning of the fourth day boil the skins until they can be easily
在 这 早晨 的 这 第四 天 熬 这 皮肤 直到 他们 能 是 容易地
[pɪəst] .
pierced .
穿孔 .

第四天早上，将兽皮煮至可以轻松刺穿。

[rɪ'muːv] [ðem; ðəm] [ænd; ənd] [skwiːz] [ðem; ðəm] [æz; əz] [draɪ] [æz; əz] ['pɒsəb(ə)l] .
Remove them and squeeze them as dry as possible .
消除 他们 和 挤 他们 作为 干燥 作为 可能的 .

取出它们，尽可能挤干水分。

[pleɪs] [ðem; ðəm] [ɒn] [ə; eɪ] [treɪ] [ænd; ənd] [sʌn] [ðem; ðəm] [fɔː(r); fə(r)] ['sevrəl] ['aʊəz] ,
Place them on a tray and sun them for several hours ,
地方 他们 在 一个 托盘 和 太阳 他们 为了 一些 小时 ，

将它们放在托盘上，晒几个小时的太阳。

[ɔː(r)] [els] [draɪ] [ðem; ðəm] [ɪn] [æn; ən] [ɪk'spaɪərɪŋ] ['ʌv(ə)n] .
or else dry them in an expiring oven .
或者 别的 干燥 他们 在 一个 到期 烤箱 .

或者用快要过期的烤箱烘干。

[weɪ] [ðə; ði] [piːlz] , [ænd; ənd] [teɪk] [wʌns] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [hɑːf] [ðeə(r)] [weɪt] [ɪn] ['ʃʊgə(r)] .
Weigh the peels , and take once and a half their weight in sugar .
称重 这 果皮 ， 和 拿 一次 和 一个 一半 他们的 重量 在 糖 .

将果皮称重，然后加入相当于果皮重量1.5倍的糖。

[meɪk] [ðɪs] ['ʃʊgə(r)] [wɪð] ['wɔːtə(r)] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [θɪk] ['sɪrəp] ;
Make this sugar with water into a thick syrup ;
制作 这 糖 和 水 进入 一个 厚的 糖浆 ；

用水将糖熬成浓稠的糖浆；

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [piːlz] [ænd; ənd] [bɔɪl] [ʌn'tɪl] [ðeɪ] [lʊk] [klɪə(r)] .
then add the peels and boil until they look clear .
然后 添加 这 果皮 和 熬 直到 他们 看 清除 .

然后加入果皮，煮至果皮透明。

[teɪk] [ðem; ðəm] [aʊt] [ænd; ənd] [bɔɪl] [ðə; ði] ['sɪrəp] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [kwaɪt] [θɪk] .
Take them out and boil the syrup until it is quite thick .
拿 他们 出去 和 熬 这 糖浆 直到 它 是 相当 厚的 .

将它们取出，然后将糖浆煮至浓稠。

[rɪ'tɜːn] [ðə; ði] [piːlz] [ænd; ənd] [stɜː(r)] [ə'raʊnd] [ænd; ənd] [ə'raʊnd] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] ['kændɪz] ['əʊvə(r)]
Return the peels and stir around and around until the sugar candies over
返回 这 果皮 和 搅拌 大约 和 大约 直到 这 糖 糖果 超过
[ðem; ðəm] .
them .
他们 .

将果皮放回锅中，不停搅拌，直到糖浆凝固在果皮上。

[pʊt] [ðem; ðəm] [tuː; tə] [draɪ] [ɪn] [ðə; ði] [sʌn] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] [deɪ] .
Put them to dry in the sun for a day .
放 他们 到 干燥 在 这 太阳 为了 一个 天 .

把它们放在阳光下晒一天。

['ɒrɪndʒ] [ænd; ənd] ['lemən] [piːl] , ['wɔːtəmelən] [raɪnd] , [griːn] ['mʌskˌmelən] ,
Orange and lemon peel , watermelon rind , green muskmelons ,
橙子 和 柠檬 果皮 , 西瓜 果皮 , 绿色的 甜瓜 ,

橙皮、柠檬皮、西瓜皮、青瓜皮

[ænd; ənd] ['ɔːlməʊst] ['eni] [kaɪnd] [ɒv; əv] [fruːt] [kæn; kən] [biː; bi] [prɪ'zɜːvd] [ɪn] [ðə; ði] [seɪm] [wei] . - .
and almost any kind of fruit can be preserved in the same way . 89 .
和 几乎 任何 种类 的 水果 能 是 保存完好 在 这 相同的 方式 . - .

几乎任何种类的水果都可以用同样的方法保存。89.

[bə'nɑːnə] [tʃiːz] .
Banana Cheese .
香蕉 奶酪 .

香蕉奶酪。

[teɪk] [ə; eɪ] ['dʌz(ə)n] [raɪp] [bə'nɑːnəz] , [skɪn] [ðem; ðəm] ,
Take a dozen ripe bananas , skin them ,
拿 一个 打 成熟 香蕉 , 皮肤 他们 ,

取一打熟透的香蕉，剥去外皮，

[ænd; ənd] [mæʃ] [ðem; ðəm] [ʌp] [wɪð] [ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] [kriːm] [ɒv; əv] [wiːt] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] ;
and mash them up with a cup of cream of wheat and a cup of sugar ;
和 捣碎 他们 向上 和 一个 杯子 的 奶油 的 小麦 和 一个 杯子 的 糖 ;

将它们与一杯小麦粉和一杯糖一起捣碎；

['ɔːlsəʊ] [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['sɪnəmən] .
also add a tablespoonful of butter and a little cinnamon .
还 添加 一个 一汤匙 的 黄油 和 一个 小的 肉桂 .

再加入一汤匙黄油和少许肉桂粉。

[kʊk] ['sləʊli] [fɔː(r); fə(r)] [ə'baʊt] [θriː] ['aʊəz] [ɪn] [ə; eɪ] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)] .
Cook slowly for about three hours in a double boiler .
厨师 缓慢地 为了 关于 三 小时 在 一个 双倍的 锅炉 .

用双层蒸锅慢炖约三个小时。

[wen] [kəʊld] [kʌt] [æz; əz] [juː; jʊ] [wʊd] [tʃiːz] .
When cold cut as you would cheese .
什么时候 寒冷的 切 作为 你 会 奶酪 .

像切奶酪一样冷切。

[faɪn] [fɔː(r); fə(r)] ['mɪʃən(ə)ri] ['fʌŋkʃ(ə)nz] . - .
Fine for missionary functions . 90 .
美好的 为了 传教士 函数 . - .

适合传教活动。90。

['kærət] [tʃiːz] .
Carrot Cheese .
胡萝卜 奶酪 .

胡萝卜奶酪。

[bɔɪl] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] ['kærəts] [ʌn'tɪl] ['veri] ['tendə(r)] .
Boil a pound of carrots until very tender .
熬 一个 磅 的 胡萝卜 直到 非常 投标 .

将一磅胡萝卜煮至非常软烂。

[ðen] [mæʃ] [ðem; ðəm] ['pɜːfɪktli] [smuːð] .
Then mash them perfectly smooth .
然后 捣碎 他们 完美 光滑的 .

然后将它们捣成完全细腻的糊状。

[mɪks] [wɪð] [-]
Mix with [73]
混合 和 [-]

与[73]混合

[ðem; ðəm][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv]['ʃʊɡə(r)] , [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] , [ænd; ənd][ðə; ði][dʒuːs][ɒv; əv]
them a pound of sugar , a tablespoonful of butter , and the juice of
他们 一个 磅 的 糖 , 一个 一汤匙 的 黄油 , 和 这 汁 的
[ə; eɪ] [lɑːdʒ] ['lemən] .
a large lemon .
一个 大的 柠檬 .

给他们一磅糖、一汤匙黄油和一个大柠檬的汁。

['ɔːlsəʊ][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [fjuː] ['kɑːrdəmən] [siːdz] .
Also add a few cardamon seeds .
还 添加 一个 很少 豆蔻 种子 .

再加几粒豆蔻籽。

[kʊk] ['əʊvə(r)][ə; eɪ] [sləʊ] ['faɪə(r)] [ʌn'tɪl] [ðə; ði]['mɪkstʃə(r)]['hɑːd(ə)n]['ɪntuː][ə; eɪ] [peɪst] .
Cook over a slow fire until the mixture hardens into a paste .
厨师 超过 一个 慢的 火 直到 这 混合物 硬化 进入 一个 粘贴 .

用小火慢煮，直到混合物变硬成糊状。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][mɔː(r)]['bʌtə(r)][dʒʌst][bɪ'fɔː(r)] [rɪ'muːvɪŋ] [frɒm; frəm][ðə; ði]['faɪə(r)] .
Add a little more butter just before removing from the fire .
添加 一个 小的 更多的 黄油 只是 前 移除 从 这 火 .

在从火上移开之前，再加入少许黄油。

[pres] ['ɪntuː] ['ʃæləʊ] [pænz][ænd; ənd][kʌt][ɪn] [niːt] [sk'weəz] [ɔː(r)]['daɪəməndz][laɪk] [fʌdʒ] . - .
Press into shallow pans and cut in neat squares or diamonds like fudge . 91 .
按 进入 浅的 平底锅 和 切 在 整洁的 正方形 或者 钻石 喜欢 做傻事 . - .

压入浅盘中，切成整齐的正方形或菱形，就像软糖一样。91.

[fruːt] [tʃiːz] .
Fruit Cheese .
水果 奶酪 .

水果奶酪。

['eni] [fruːt] [meɪ] [biː; bi] [meɪd] ['ɪntuː][ə; eɪ] [kən'fekʃn] [wɪtʃ] , [ɪn]['ɪndiə] , [ɪz] [kɔːld] " [tʃiːz] .
Any fruit may be made into a confection which , in India , is called " cheese .
任何 水果 可能 是 制成 进入 一个 糖果 哪个 , 在 印度 , 是 称为 " 奶酪 .

任何水果都可以制成一种甜点，在印度，这种甜点被称为“奶酪”。

" [ðə; ði][fruːt] [pɑːt] [fɜːst] ['wɒnts][tuː; tə][biː; bi] [rɪ'djuːst] [tuː; tə][ə; eɪ][pʌlp] .
" The fruit part first wants to be reduced to a pulp .
" 这 水果 部分 第一的 想要 到 是 减少 到 一个 纸浆 .

“首先要将果肉部分榨成果浆。”

[ðen] [teɪk] ['iːkwəl] [pɑːts] [ɒv; əv] [fruːt] [pʌlp] [ænd; ənd]['ʃʊɡə(r)] ,
Then take equal parts of fruit pulp and sugar ,
然后 拿 平等的 部分 的 水果 纸浆 和 糖 ,

然后取等量的果肉和糖，

[wɪð] [æz; əz] [mʌtʃ] ['bʌtə(r)][æz; əz][juː; jʊ] [fiːl] [juː; jʊ][deə(r)][juːz] .
with as much butter as you feel you dare use .
和 作为 很多 黄油 作为 你 感觉 你 敢 使用 .

加入你觉得敢放多少的黄油。

[ɪf] [juː; jʊ] [fiːl] [ðæt] [juː; jʊ][deə(r)][nɒt][juːz] ['eni] , [juːz]['kriskəu] [wɪð] [sɔːlt] .

If you feel that you dare not use any , use crisco with salt .

如果 你 感觉 那 你 敢 不是 使用 任何 , 使用 克里斯科 和 盐 .

如果你觉得不敢用任何油，那就用酥油加盐代替。

[kʊk] [daʊn] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'kʌmz] [ə; eɪ] [peɪst] [ðæt] [kæn; kən][biː; bi] [kʌt] [wɪð] [ə; eɪ] [naɪf] .

Cook down until it becomes a paste that can be cut with a knife .

厨师 向下 直到 它 变成 一个 粘贴 那 能 是 切 和 一个 刀 .

熬煮至浓稠成糊状，可以用刀切开为止。

[ˌaɪ 'tiː][mʌst; məst] [kʊk] ['veri] ['sləʊli] .

It must cook very slowly .

它 必须 厨师 非常 缓慢地 .

它必须慢火烹煮。

['sʌmtaɪmz] [wen] ['nɪəli] ['fɪnɪʃt] [nʌts] [ɑː(r); ə(r)] ['ædɪd] .

Sometimes when nearly finished nuts are added .

有时 什么时候 几乎 完成的 坚果 是 额外 .

有时在快要完成的时候会加入坚果。

[ɪn]['eɪprɪkɒt] [tʃiːz] [ðə; ði] ['kɜːrnl] [ɑː(r); ə(r)] [juːst] .

In apricot cheese the kernels are used .

在 杏 奶酪 这 内核 是 用过的 .

杏子仁被用于制作杏子奶酪。

[ðeɪ] [mʌst; məst][biː; bi] [blɑːntʃt] [ænd; ənd] [mɪnst] .

They must be blanched and minced .

他们 必须 是 焯水 和 剁碎 .

必须先焯水，然后切碎。

['gwɑːvə] [tʃiːz] [ɪz] [pə'hæps] [ðə; ði]['faɪnɪst] , [æz; əz][ðə; ði]['fleɪvə(r)] [ɪm'pruːvz] [mʌtʃ] [wɪð] ['kʊkɪŋ] . -

Guava cheese is perhaps the finest , as the flavor improves much with cooking . 92

番石榴 奶酪 是 也许 这 最好的 , 作为 这 味道 改善 很多 和 烹饪 . -

.

.

.

番石榴奶酪或许是最好的，因为烹饪后味道会大大提升。92.

" [fuːlz] .

" Fools .

" 傻瓜 .

傻瓜。

" [ə; eɪ] [fuːl] [ɪz][ə; eɪ] [drɪŋk] [meɪd] [ɒv; əv] [fruːt] [pʌlp] [ænd; ənd] [mɪlk] .

" A fool is a drink made of fruit pulp and milk .

" 一个 傻子 是 一个 喝 制成 的 水果 纸浆 和 牛奶 .

“傻瓜是一种用果肉和牛奶制成的饮料。”

['mæŋgəʊ] [fuːl] [ɪz] [pə'hæps] [ðə; ði][məʊst]['pɒpjələ(r)] .

Mango fool is perhaps the most popular .

芒果 傻子 是 也许 这 最多 受欢迎的 .

芒果布丁或许是最受欢迎的。

[fuːlz] [ɑː(r); ə(r)] ['ɔːlweɪz] [best] [meɪd] [ɒv; əv] [tɑːt] [ˌʌn'raɪp] [fruːts] .

Fools are always best made of tart unripe fruits .

傻瓜 是 总是 最好的 制成 的 酸 生 水果 .

愚人总是用酸涩的未成熟水果制成的。

[peə(r)] , [slaɪs] , [ænd; ənd] [stjuː] [ðə; ði] [fruːt] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [kwaɪt] [sɒft] .

Pare , slice , and stew the fruit until it is quite soft .

削减 , 片 , 和 炖 这 水果 直到 它 是 相当 柔软的 .

将水果削皮、切片，然后炖煮至软烂。

[streɪn] [θruː] [ə; eɪ] [faɪn] [sɪv] [ɔː(r)] [kɔːs] ['mʌzlɪn] .
Strain through a fine sieve or coarse muslin .
拉紧 通过 一个 美好的 筛 或者 粗 细棉布 .

用细筛或粗棉布过滤。

[ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [ðə; ði] [pʌlp] [æz; əz] [mʌtʃ] ['ʃʊgə(r)] [æz; əz] [ɪz] [dɪ'zaɪəd] [ænd; ənd] [ɪ'nʌf] ['wɔːtə(r)] [tuː; tə] [meɪk] [ˌaɪ 'tiː] [pɔː(r)] ['iːzəli] . [-]
Add to the pulp as much sugar as is desired and enough water to make it pour easily . [74]
添加 到 这 纸浆 作为 很多 糖 作为 是 想要的 和 足够的 水 到 制作 它 倒 容易地 . [-]

在果肉中加入适量的糖，并加入适量的水，使果肉容易流动。[74]

[bɔɪl] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] [ænd; ənd] [tɜːn] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [dʒʌg] .
Boil for a few minutes and turn into a jug .
熬 为了 一个 很少 分钟 和 转动 进入 一个 水壶 .

煮沸几分钟后倒入壶中。

[wen] ['redi] [tuː; tə] [drɪŋk] [ˌaɪ 'tiː] ,
When ready to drink it ,
什么时候 准备好 到 喝 它 ,

准备饮用时，

[fɪl] [ðə; ði] [glɑːs] [ə'baʊt] [hɑːf] [fʊl] [ɒv; əv] [ðə; ði] [fruːt] ['mɪkstʃə(r)] [ænd; ənd] [ðen] [fɪl] [wɪð] [rɪtʃ] [mɪlk] .
fill the glass about half full of the fruit mixture and then fill with rich milk .
充满 这 玻璃 关于 一半 满的 的 这 水果 混合物 和 然后 充满 和 富有的 牛奶 .

将水果混合物倒入杯中约一半，然后倒入浓牛奶至满。

[ˌeɪ diː 'diː] [aɪs] .
Add ice .
添加 冰 .

加冰。

[ðiːz] " [fuːlz] " [ɑː(r); ə(r)] ['veri] [njuˈtrɪʃəs] [ænd; ənd] [rɪ'freʃɪŋ] .
These " fools " are very nutritious and refreshing .
这些 " 傻瓜 " 是 非常 营养丰富的 和 令人耳目一新 .

这些“傻瓜”营养丰富，令人神清气爽。

['ɒf(ə)n] [ɪn] [ðə; ði] [hɒt] ['weðə(r)] [wʌn] [k'eəz] [fɔː(r); fə(r)] ['lɪt(ə)l] [els] .
Often in the hot weather one cares for little else .
经常 在 这 热的 天气 一 关心 为了 小的 别的 .

天气炎热时，人们往往不太关心其他事情。

[ˌhɪndʊ'stæni] [swiːts] .
Hindustani Sweets .
印度斯坦 糖果 .

印度斯坦甜点。

[ˌhɪndʊ'stæni] [swiːts] [ɑː(r); ə(r)] ['veri] [swiːt] , ['veri] ['stɪki] , ['veri] ['griːsi] ,
Hindustani sweets are very sweet , very sticky , very greasy ,
印度斯坦 糖果 是 非常 甜的 , 非常 黏 , 非常 腻 ,

印度斯坦甜点非常甜、非常粘稠、非常油腻。

[ænd; ənd] ['veri] [dɪə(r)] [tuː; tə] [ðə; ði] [hɑːt] [ɒv; əv] ['ɪndiəz] ['tʃɪldrən] , [bəʊθ] [əʊld] [ænd; ənd] [jʌŋ] .
and very dear to the heart of India's children , both old and young .
和 非常 亲爱的 到 这 心 的 印度的 孩子们 , 两个都 老的 和 年轻的 .

深受印度儿童（无论老幼）的喜爱。

[wiː; wi] [duː; də] [nɒt] [əd'vaɪz] [ə; eɪ] ['stedi] ['daɪət] [ɒv; əv] [ðiːz] ,
We do not advise a steady diet of these ,
我们 做 不是 建议 一个 稳定的 饮食 的 这些 ,

我们不建议长期食用这些食物。

[bʌt; bət][ˌaɪ 'tiː][ɪz] [wel] [tuː; tə] [nəʊ] [haʊ] [sʌm; səm][ɒv; əv][ðem; ðəm][ɑː(r); ə(r)] [meɪd] ,
but it is well to know how some of them are made ,
但 它 是 出色地 到 知道 如何 一些 的 他们 是 制成 ,

但了解其中一些是如何制造出来的也很有好处。

[æz; əz] [sʌtʃ] ['nɒlɪdʒ] ['ɔːlweɪz] ['kɒmz] [ɪn]['hændi] [wen] [ə'reɪndʒɪŋ] [fɔː(r); fə(r)] ['mɪʃən(ə)ri]
as such knowledge always comes in handy when arranging for missionary
作为 这样的 知识 总是 来 在 便利 什么时候 安排 为了 传教士
['prəʊgræms] , [ˌɔːri'ent(ə)l] [buːðz] [ɪn] [bə'zɑːz] ,
programs , Oriental booths in bazaars ,
程序 , 东方 展位 在 集市 ,

这类知识在安排传教活动、集市上的东方摊位时总是非常有用。

[ænd; ənd][æt; ət]['friːkwənt]['ʌðə(r)][taɪmz] . - .
and at frequent other times . 93 .
和 在 频繁 其他 时代 . - .

并且经常在其他时间。93.

- ([best] [bɪ'lʌvɪd]) .
Jellabies (Best Beloved) .
- (最好的 心爱) .

Jellabies（最受喜爱）。

[meɪk] [ə; eɪ]['bætə(r)][ɒv; əv][wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv]['flaʊə(r)][ænd; ənd]['wɔːtə(r)] .
Make a batter of one pound of flour and water .
制作 一个 连击 的 一 磅 的 面粉 和 水 .

用一磅面粉和水调成面糊。

[meɪk] [ˌaɪ 'tiː][dʒʌst][ə'baʊt][æz; əz] [θɪk] [æz; əz][juː; jʊ] [wʊd] [fɔː(r); fə(r)]['pænkeɪks] .
Make it just about as thick as you would for pancakes .
制作 它 只是 关于 作为 厚的 作为 你 会 为了 煎饼 .

面糊的厚度和做煎饼时差不多。

['kʌvə(r)][ðə; ði]['ves(ə)l] ['taɪtli] [ænd; ənd][let][stænd][fɔː(r); fə(r)] [θriː] [deɪz] .
Cover the vessel tightly and let stand for three days .
覆盖 这 血管 紧紧 和 让 站立 为了 三 天 .

将容器盖紧，静置三天。

[ðen] [stɜː(r)][ɪn] [ə'baʊt][ə; eɪ][hɑːf][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv] [θɪk] ['saʊə(r)][mɪlk] .
Then stir in about a half a cup of thick sour milk .
然后 搅拌 在 关于 一个 一半 一个 杯子 的 厚的 酸的 牛奶 .

然后拌入约半杯浓稠的酸奶。

[pɔː(r)][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][ɒv; əv] [ðɪs] ['bætə(r)]['ɪntuː][ə; eɪ]['ves(ə)l] [wɪð] [ə; eɪ][həʊl][ɪn][ðə; ði] ['bɒtəm] .
Pour a little of this batter into a vessel with a hole in the bottom .
倒 一个 小的 的 这 连击 进入 一个 血管 和 一个 洞 在 这 底部 .

将少量面糊倒入底部有孔的容器中。

[ɪn]['ɪndiə][ə; eɪ][kʌp] [meɪd] [frɒm; frəm][hɑːf][ə; eɪ]['kəʊkəˌnʌt] [ʃel] [ɪz] [meɪd] [fɔː(r); fə(r)] [ðɪs] ['pɜːpəs] ,
In India a cup made from half a cocoanut shell is made for this purpose ,
在 印度 一个 杯子 制成 从 一半 一个 椰子 壳 是 制成 为了 这 目的 ,

在印度，人们会用半个椰子壳做成杯子来盛装饮品。

[wʌn][ɒv; əv][ðə; ði] [aɪz] [ɪn][ðə; ði] ['mʌŋki] [feɪs] [æt; ət][ðə; ði][end] ['biːɪŋ] ['pɜːfəˌreɪtɪd] .
one of the eyes in the monkey face at the end being perforated .
一 的 这 眼睛 在 这 猴 脸 在 这 结尾 存在 穿孔的 .

猴脸末端的一只眼睛被刺穿了。

[fɪl] [ðɪs] [kʌp] [wɪð] ['bætə(r)][ænd; ənd][let][ðə; ði]['bætə(r)] [rʌn] [θruː] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][æt; ət][ə; eɪ] [taɪm] ['ɪntuː] [ə; eɪ][pæn][ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] [fæt] .
Fill this cup with batter and let the batter run through a little at a time into a pan of boiling fat .
充满 这 杯子 和 连击 和 让 这 连击 跑步 通过 一个 小的 在 一个 时间 进入 一个 平底锅 的 沸腾 胖的 .

将面糊倒入杯中，然后让面糊一点一点地流入沸腾的油脂锅中。

[waɪl] [ðə; ði]['bætə(r)][ɪz] ['rʌnɪŋ] [aʊt] [θruː] [ðə; ði][həʊl] [kiːp] [ðə; ði][hænd] ['muːvɪŋ] [ɪn][ə; eɪ] [-]
While the batter is running out through the hole keep the hand moving in a [75]
尽管 这 连击 是 跑步 出去 通过 这 洞 保持 这 手 移动 在 一个 [-]

当击球手跑出洞口时，保持手在[75]中移动

['sɜːk(ə)l] , [səʊ] [ðæt] [ðə; ði] - [wɪl] [teɪk] [ðə; ði] [fɔːm] [ɒv; əv] ['pretsəlz] .
circle , so that the jellabies will take the form of pretzels .
圆圈 , 所以 那 这 - 将要 拿 这 形式 的 椒盐卷饼 .

画成圆圈，这样果冻就会变成椒盐卷饼的形状。

[fraɪ][æz; əz][juː; jʊ] [wʊd] ['doʊnʌts] .
Fry as you would doughnuts .
炒 作为 你 会 甜甜圈 .

像炸甜甜圈一样炸。

[ɪn][ðə; ði] ['miːntaɪm] [hæv; həv][ə; eɪ] [dɪʃ] [ɒv; əv] ['sɪrəp] ['redi] .
In the meantime have a dish of syrup ready .
在 这 与此同时 有 一个 盘子 的 糖浆 准备好 .

与此同时，准备一碟糖浆。

[meɪk] [ðɪs] ['sɪrəp] [frɒm; frəm][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [braʊn] ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd]['wɔːtə(r)] .
Make this syrup from a pound of brown sugar and water .
制作 这 糖浆 从 一个 磅 的 棕色的 糖 和 水 .

用一磅红糖和水制成这种糖浆。

[kʊk] [ˌaɪ 'tiː][ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː][ɪz][ə'baʊt][æz; əz] [θɪk] [æz; əz]['meɪp(ə)l] ['sɪrəp] .
Cook it until it is about as thick as maple syrup .
厨师 它 直到 它 是 关于 作为 厚的 作为 枫 糖浆 .

熬煮至浓稠度与枫糖浆相仿。

[kiːp] [ðɪs] ['sɪrəp] [ɪn][ə; eɪ] [wɔːm] [pleɪs] [ænd; ənd][æz; əz][ðə; ði] - [fraɪ] [pleɪs] [iːtʃ] [wʌn][fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] [ɪn][ðə; ði] ['sɪrəp] .
Keep this syrup in a warm place and as the jellabies fry place each one for a few minutes in the syrup .
保持 这 糖浆 在 一个 温暖的 地方 和 作为 这 - 炒 地方 每个 一 为了 一个 很少 分钟 在 这 糖浆 .

将糖浆放在温暖的地方，煎果冻时，将每个果冻放入糖浆中浸泡几分钟。

[rɪ'muːv] [ænd; ənd][paɪl][ðem; ðəm][ɒn] [ɔɪld] ['peɪpə(r)][ʌn'tɪl] ['niːdɪd] .
Remove and pile them on oiled paper until needed .
消除 和 桩 他们 在 涂油 纸 直到 需要 .

取出后堆放在涂油纸上，待用。

[ðiːz] [ɑː(r); ə(r)][ʃʊə(r)][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ][hɪt] .
These are sure to make a hit .
这些 是 当然 到 制作 一个 打 .

这些肯定会大受欢迎。

[biː; bi][ʃʊə(r)][ænd; ənd][fraɪ][ðem; ðəm][ʌn'tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)][kwaɪt] [braʊn] .
Be sure and fry them until they are quite brown .
是 当然 和 炒 他们 直到 他们 是 相当 棕色的 .

一定要煎到呈深褐色。

[ɪf] [wʌn] ['dʌznt] [wɒnt] [tuː; tə] ['bɒðə(r)] [wɪð] [ðə; ði] ['bætə(r)] ['stændɪŋ] [ə'raʊnd] [fɔː(r); fə(r)] [θriː] [deɪz] ,
If one doesn't want to bother with the batter standing around for three days ,
如果 一 不 想 到 打扰 和 这 连击 常设 大约 为了 三 天 ,

如果不想让面糊静置三天，

[ðeɪ] [kæn; kən] [biː; bi] [meɪd] [ʌp] [æt; ət] [wʌns] [baɪ] ['ædɪŋ] [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
they can be made up at once by adding a teaspoonful of baking powder
他们 能 是 制成 向上 在 一次 经过 添加 一个 一茶匙 的 烘烤 粉末
[tuː; tə] [ðə; ði] ['mɪkstʃə(r)] [ænd; ənd] ['biːtɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [wel] .
to the mixture and beating it well .
到 这 混合物 和 殴打 它 出色地 .

只需在混合物中加入一茶匙泡打粉并充分搅拌，即可立即制成。

[ðə; ði] [mɪlk] [mʌst; məst] [nɒt] [biː; bi] [tuː] ['saʊə(r)] [ɪn] [ðæt] [keɪs] . - .
The milk must not be too sour in that case . 94 .
这 牛奶 必须 不是 是 也 酸的 在 那 案件 . - .

在这种情况下，牛奶不能太酸。94.

[guː'lɑːb] .
Gulab Jamans .
古拉布 贾曼斯 .

古拉布·贾曼斯。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

卡其色怪咖书(The khaki kook book)
第4/4页

[teɪk] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [raɪs] ['flaʊə(r)] .
Take a pound of rice flour .
拿 一个 磅 的 米 面粉 .

取一磅米粉。

[ɪf] [wʌn] ['kænɒt] [əb'teɪn] [raɪs] ['flaʊə(r)] [ju:z] ['kɒmən] ['flaʊə(r)] .
If one cannot obtain rice flour use common flour .
如果 一 不能 获得 米 面粉 使用 常见的 面粉 .

如果买不到米粉，可以用普通面粉代替。

[pʊt] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [ə; eɪ] [bəʊl] .
Put it in a bowl .
放 它 在 一个 碗 .

把它放进碗里。

[kræk] ['ɪntuː] [ˌaɪ 'tiː] [tuː] [egz] , [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [sɔːlt] ,
Crack into it two eggs , add a little salt ,
裂缝 进入 它 二 鸡蛋 , 添加 一个 小的 盐 ,

打入两个鸡蛋，加少许盐，

[ænd; ənd] [ɪ'nʌf] ['kəʊkəˌnʌt] [ænd; ənd] ['kəʊkəˌnʌt] [mɪlk] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [sɒft] [dəʊ] .
and enough cocoanut and cocoanut milk to make a soft dough .
和 足够的 椰子 和 椰子 牛奶 到 制作 一个 柔软的 面团 .

以及足够的椰子和椰奶，用来揉成柔软的面团。

[juːz] [ə; eɪ] [ten] - [sent] [tɪn] [ɒv; əv] ['beikəz] [freʃ] ['kəʊkəˌnʌt] [fɔː(r); fə(r)] [ðɪs] .
Use a ten - cent tin of Baker's fresh cocoanut for this .
使用 一个 十 - 中心 锡 的 面包师的 新鲜的 椰子 为了 这 .

用一罐十美分的贝克牌新鲜椰子粉就行了。

[niːd] [wel] [ænd; ənd] ['kʌvə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [waɪl] [wɪð] [ə; eɪ] [dæmp] [klɒθ] .
Knead well and cover for a little while with a damp cloth .
揉 出色地 和 覆盖 为了 一个 小的 尽管 和 一个 潮湿 布 .

揉捏均匀后，用湿布盖住一会儿。

['ɑːftə(r)] [ə; eɪ] [waɪl] [məʊld] [ðɪs] [dəʊ] ['ɪntuː] ['lɪt(ə)l] [bɔːlz] [ə'baʊt] [ðə; ði] [saɪz] [ænd; ənd] [ʃeɪp] [ɒv; əv] [pɪ'kænz; pɪ'kɑːnz] .
After a while mold this dough into little balls about the size and shape of pecans .
后 一个 尽管 模具 这 面团 进入 小的 球 关于 这 尺寸 和 形状 的 山核桃 .

过一会儿，将面团揉成与山核桃大小和形状相仿的小球。

[juː; jʊ] [wɪl] [hæv; həv] [tuː; tə] [kiːp] [jɔː(r); jə(r)] ['fɪŋgəz] [ɔɪld] [waɪl] ['duːɪŋ] [ðɪs] .
You will have to keep your fingers oiled while doing this .
你 将要 有 到 保持 你的 手指 涂油 尽管 正在做 这 .

做这件事的时候，你的手指需要保持涂油。

[fraɪ] [ðem; ðəm] [æz; əz] [juː; jʊ] [wʊd] ['doʊnʌts] .
Fry them as you would doughnuts .
炒 他们 作为 你 会 甜甜圈 .

像炸甜甜圈一样炸它们。

[let] [stænd] [ʌn'tɪl] ['pɜːfɪktli] [kəʊld] . [-]
Let stand until perfectly cold . [76]
让 站立 直到 完美 寒冷的 . [-]

静置至完全冷却。[76]

[weɪ] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd][fɔː(r); fə(r)] ['evri] [paʊnd] [teɪk] [ə; eɪ]['kwɔːtə(r)][ɒv; əv][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [waɪt] ['ʃʊgə(r)] .
Weigh them , and for every pound take a quarter of a pound of white sugar .
称重 他们 ， 和 为了 每一个 磅 拿 一个 四分之一 的 一个 磅 的 白色的 糖 .

称重，每磅土豆配四分之一磅白糖。

[meɪk] [ðɪs] ['ʃʊgə(r)]['ɪntuː][ə; eɪ] ['sɪrəp] .
Make this sugar into a syrup .
制作 这 糖 进入 一个 糖浆 .

把这些糖熬成糖浆。

[wen] [θɪk] [pʊt] [ɪn][ðə; ði][guː'lɑːb] [ænd; ənd][stɜː(r)][ðem; ðəm][fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] .
When thick put in the gulab jamans and stir them for a few minutes .
什么时候 厚的 放 在 这 古拉布 贾曼斯 和 搅拌 他们 为了 一个 很少 分钟 .

酱汁浓稠后，放入古拉布·贾曼，搅拌几分钟。

[wen] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [wel] ['frɒstɪd] , [rɪ'muːv] .
When they are well frosted , remove .
什么时候 他们 是 出色地 磨砂 ， 消除 .

待表面结霜后，取出。

[spred] [aʊt] [ɒn] [ɔɪld] ['peɪpə(r)] .
Spread out on oiled paper .
传播 出去 在 涂油 纸 .

摊开在涂油纸上。

[ðiːz] [ɑː(r); ə(r)] ['riːəli] ['veri] [naɪs] .
These are really very nice .
这些 是 真的 非常 好的 .

这些真不错。

['eni] [kaɪnd][ɒv; əv]['lɪt(ə)l] [keɪks] [ænd; ənd] [nʌts] [kæn; kən][biː; bi] ['frɒstɪd] [ðə; ði] [seɪm] [wei] .
Any kind of little cakes and nuts can be frosted the same way .
任何 种类 的 小的 蛋糕 和 坚果 能 是 磨砂 这 相同的 方式 .

任何种类的小蛋糕和坚果都可以用同样的方法进行装饰。

[ðə; ði] ['sɪrəp] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [ə'laʊd] [tuː; tə] [kuːl] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][bɪ'fɔː(r)][ðə; ði] [keɪks] [ɑː(r); ə(r)][pʊt] [ɪn][ˌaɪ 'tiː] . - .
The syrup should be allowed to cool a little before the cakes are put in it . 95 .
这 糖浆 应该 是 允许 到 凉爽的 一个 小的 前 这 蛋糕 是 放 在 它 . - .

糖浆应该稍微冷却一下，然后再把蛋糕放进去。95.

- .
Malpuas .
- .

马尔普阿斯。

[meɪk] [ə; eɪ]['bætə(r)][ɒv; əv][wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv] [kriːm] [ɒv; əv] [wiːt] [ænd; ənd]['wɔːtə(r)] .
Make a batter of one pound of cream of wheat and water .
制作 一个 连击 的 一 磅 的 奶油 的 小麦 和 水 .

用一磅小麦粉和水调成面糊。

[ðɪs] ['bætə(r)][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['veri] [θɪk] .
This batter should be very thick .
这 连击 应该 是 非常 厚的 .

面糊应该非常浓稠。

[let] [stænd] [tuː] [deɪz] .
Let stand two days .
让 站立 二 天 .

静置两天。

[ðen] [ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv]['greɪtɪd]['kəʊkəˌnʌt] , [ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv][smɔːl]['reɪzɪnz] , [tuː] [egz] ,
Then add a cup of grated cocoanut , a cup of small raisins , two eggs ,
然后 添加 一个 杯子 的 磨碎的 椰子 , 一个 杯子 的 小的 葡萄干 , 二 鸡蛋 ,

然后加入一杯椰蓉、一杯小葡萄干、两个鸡蛋，

[ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [hɑːf][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv]['kɜːdz] , [ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['flaʊə(r)] .
a cup of sugar , half a cup of curds , and a little flour .
一个 杯子 的 糖 , 一半 一个 杯子 的 凝乳 , 和 一个 小的 面粉 .

一杯糖，半杯凝乳，少许面粉。

[fraɪ][æz; əz][juː; jʊ] [wʊd] ['pænkeɪks] .
Fry as you would pancakes .
炒 作为 你 会 煎饼 .

像煎薄饼一样煎。

[ðiːz] [ɑː(r); ə(r)][tuː; tə][biː; bi]['iːt(ə)n][kəʊld] .
These are to be eaten cold .
这些 是 到 是 吃 寒冷的 .

这些要冷吃。

[ðiːz] [ɑː(r); ə(r)]['ɔːlsəʊ]['veri] [naɪs][tuː; tə] [sɜːv] [æt; ət]['fʌnkʃ(ə)nz] .
These are also very nice to serve at functions .
这些 是 还 非常 好的 到 服务 在 函数 .

这些菜肴也非常适合在宴会上供应。

[ɪf] [iːtʃ] [wʌn][ɒv; əv] [ðiːz] ['lɪt(ə)l] [keɪks] [ɪz] [meɪd] [ðə; ði][saɪz][ɒv; əv][ə; eɪ]['dɒlə(r)] ,
If each one of these little cakes is made the size of a dollar ,
如果 每个 一 的 这些 小的 蛋糕 是 制成 这 尺寸 的 一个 美元 ,

如果每个小蛋糕都做成一美元纸币那么大，

[ə; eɪ] [lɑːdʒ] ['nʌmbə(r)][kʊd; kəd][biː; bi] [prɪ'peəd] .
a large number could be prepared .
一个 大的 数字 可以 是 准备 .

可以准备大量。

[ə; eɪ] ['hevi] [ə'luːmɪnəm; ə'luːmənəm] ['grɪdl] [ɪz] ['veri] [naɪs][fɔː(r); fə(r)] ['fraɪɪŋ] [ðiːz] ,
A heavy aluminum griddle is very nice for frying these ,
一个 重的 铝 烤盘 是 非常 好的 为了 煎炸 这些 ,

用厚重的铝制煎锅煎这些东西非常好。

[æz; əz] [ðeɪ] [wʊd] [ðen] [rɪ'kwaɪə(r)][bʌt; bət]['lɪt(ə)l][fæt] . - .
as they would then require but little fat . 96 .
作为 他们 会 然后 要求 但 小的 胖的 . - .

这样一来，它们只需要很少的脂肪。96.

[krəʊz] [nest] ['frɪtəz] .
Crow's Nest Fritters .
乌鸦的 巢 油炸饼 .

乌鸦巢油炸饼。

[peə(r)][ænd; ənd][kʌt][ɪn] ['veri] [smɔːl] [strɪps] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [swiːt] [pə'teɪtəʊz] .
Pare and cut in very small strips a pound of sweet potatoes .
削减 和 切 在 非常 小的 条状物 一个 磅 的 甜的 土豆 .

将一磅红薯削皮，切成细条。

[stiːm] [ʌn'tɪl][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [sɒft] , [bʌt; bət][nɒt] [ɪn'taɪəli] [səʊ] .
Steam until a little soft , but not entirely so .
蒸汽 直到 一个 小的 柔软的 , 但 不是 完全 所以 .

蒸至略软，但不要完全蒸熟。

[meɪk] [ə; eɪ]['bætə(r)][ɒv; əv]['flaʊə(r)] , [tuː] [egz] , [ænd; ənd]['wɔːtə(r)] .
Make a batter of flour , two eggs , and water .
制作 一个 连击 的 面粉 , 二 鸡蛋 , 和 水 .

用面粉、两个鸡蛋和水调成面糊。

[pʊt] [ə; eɪ] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ɒv; əv]['bætə(r)][ɒn][ə; eɪ] [wel] - [griːzd] ['grɪdl] , [ðen] [ə; eɪ] ['teɪbl,spuːnfʊl] [-]
Put a tablespoonful of batter on a well - greased griddle , then a tablespoonful [77]
放 一个 一汤匙 的 连击 在 一个 出色地 - 涂油 烤盘 , 然后 一个 一汤匙 [-]

在涂好油脂的煎锅上放一汤匙面糊，然后放一汤匙[77]

[ɒv; əv][ðə; ði][pə'teɪtəʊz] .
of the potatoes .
的 这 土豆 .

土豆。

['kʌvə(r)] [ðiːz] [wɪð] [ə'nʌðə(r)] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ɒv; əv]['bætə(r)] .
Cover these with another tablespoonful of batter .
覆盖 这些 和 其他 一汤匙 的 连击 .

再用一汤匙面糊盖住这些。

[wen] [dʌn] [ɒn][wʌn][saɪd] , [tɜːn] .
When done on one side , turn .
什么时候 完毕 在 一 边 , 转动 .

一面完成后，翻面。

[iːt] [wɪð] ['meltɪd] [braʊn] ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd]['bʌtə(r)][ɔː(r)] [wɪð] ['sɪrəp] . - .
Eat with melted brown sugar and butter or with syrup . 97 .
吃 和 融化 棕色的 糖 和 黄油 或者 和 糖浆 . - .

可佐以融化的红糖和黄油或糖浆食用。97.

.
Hulwa .
胡尔瓦 .

胡尔瓦。

[fraɪ][ə; eɪ]['kʌpfʊl][ɒv; əv] [kriːm] [ɒv; əv] [wiːt] [ɪn][hɑːf][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv]['bʌtə(r)][ɔː(r)]['kriskəu] .
Fry a cupful of cream of wheat in half a cup of butter or crisco .
炒 一个 一杯 的 奶油 的 小麦 在 一半 一个 杯子 的 黄油 或者 克里斯科 .

将一杯小麦粉用半杯黄油或起酥油炒熟。

[wen] [,aɪ 'tiː] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə][hæv; həv][ə; eɪ] ['nʌti] ['fleɪvə(r)][ænd; ənd][tuː; tə][biː; bi] ['slaɪtli] [braʊn] ,
When it begins to have a nutty flavor and to be slightly brown ,
什么时候 它 开始 到 有 一个 坚果 味道 和 到 是 轻微地 棕色的 ,

当它开始散发出坚果香味并略呈棕色时，

[,eɪ diː 'diː] [θriː] [kʌps] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)][ænd; ənd][wʌn][kʌp][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][ə; eɪ] [fjuː] [ɒv; əv][ðə; ði]
add three cups of water and one cup of sugar and a few of the
添加 三 杯子 的 水 和 一 杯子 的 糖 和 一个 很少 的 这
[smɔːl] [,ɪn'saɪd] [siːdz] [ɒv; əv][ðə; ði]['kɑːrdəmən] .
small inside seeds of the cardamon .
小的 里面 种子 的 这 豆蔻 .

加入三杯水、一杯糖和几粒豆蔻的细小籽粒。

[bɔɪl] ['sləʊli] [ʌn'tɪl][,aɪ 'tiː] [fɔːmz] [ə; eɪ] [θɪk] [rɪtʃ] [peɪst] .
Boil slowly until it forms a thick rich paste .
熬 缓慢地 直到 它 表格 一个 厚的 富有的 粘贴 .

小火慢煮至浓稠糊状。

[pres] ['ɪntuː][skweə(r)] [keɪk] [pænz][ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l]['əʊvə(r)][ðə; ði][tɒp] [mɪnst] [nʌts] [ænd; ənd]['ɔːlsəʊ]

Press into square cake pans and sprinkle over the top minced nuts and also

按 进入 正方形 蛋糕 平底锅 和 撒 超过 这 顶部 剁碎 坚果 和 还

['reɪzɪnz] , [ɪf] [dɪ'zaɪəd] .

raisins , if desired .

葡萄干 ，如果 想要的 .

将面糊压入方形蛋糕模具中，并在顶部撒上碎坚果，如果喜欢的话还可以撒上葡萄干。

[kʌt] [ɪn] [sk'weəz] [laɪk] [fʌdʒ] .

Cut in squares like fudge .

切 在 正方形 喜欢 做傻事 .

切成方块，像软糖一样。

['veri] [gʊd] [ænd; ənd] ['həʊlsəm] . - .

Very good and wholesome . 98 .

非常 好的 和 健康 . - .

非常好，很健康。98分。

[bɒm'beɪ] .

Bombay Hulwa .

孟买 胡尔瓦 .

孟买胡尔瓦。

[bɒm'beɪ] [ɪz]['nəʊtɪd][ɔːl]['əʊvə(r)]['ɪndiə] .

Bombay hulwa is noted all over India .

孟买 胡尔瓦 是 著名的 全部 超过 印度 .

孟买胡尔瓦在印度各地都很有名。

[səʊk] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [kriːm] [ɒv; əv] [wiːt] [ɪn] [ɪ'nʌf] ['wɔːtə(r)][tuː; tə]['kʌvə(r)][ˌaɪ 'tiː] .

Soak a pound of cream of wheat in enough water to cover it .

浸泡 一个 磅 的 奶油 的 小麦 在 足够的 水 到 覆盖 它 .

将一磅小麦粉浸泡在足够的水中，水量要能完全没过小麦粉。

[let] [ˌaɪ 'tiː][stænd] [θriː] [ɔː(r)][fɔː(r)] ['aʊəz] .

Let it stand three or four hours .

让 它 站立 三 或者 四 小时 .

静置三到四个小时。

[ðen] [rʌb] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ə; eɪ] [kɔːs] [strɒŋ] [klɒθ] [ʌn'tɪl] [juː; jʊ] [get] [ɔːl] [ðə; ði] [stɑːtʃ] [aʊt] .

Then rub it through a coarse strong cloth until you get all the starch out .

然后 擦 它 通过 一个 粗 强的 布 直到 你 得到 全部 这 淀粉 出去 .

然后用粗糙结实的布擦拭，直到把淀粉全部擦掉。

[tuː; tə][duː; də] [ðɪs] [juː; jʊ][mʌst; məst] [kiːp] ['dɪpɪŋ] [ðə; ði] [klɒθ] [ɪn]['wɔːtə(r)] [ə'gen] [ænd; ənd] [ə'gen] .

To do this you must keep dipping the cloth in water again and again .

到 做 这 你 必须 保持 浸渍 这 布 在 水 再次 和 再次 .

为此，你必须反复将布浸入水中。

[let] [ðɪs] ['wɔːtə(r)][stænd] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [stɑːtʃ] [hæz; həz] ['set(ə)ld] , [ðen] [pɔː(r)] [ɒf] [ðə; ði]['wɔːtə(r)] .

Let this water stand until the starch has settled , then pour off the water .

让 这 水 站立 直到 这 淀粉 有 定居 ， 然后 倒 离开 这 水 .

让水静置至淀粉沉淀，然后倒掉水。

[meɪk] [tuː] [paʊndz] [ɒv; əv] [waɪt] ['ʃʊgə(r)]['ɪntuː][ə; eɪ] ['sɪrəp] .

Make two pounds of white sugar into a syrup .

制作 二 磅 的 白色的 糖 进入 一个 糖浆 .

将两磅白砂糖熬成糖浆。

[bɔɪl] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] ['riːtʃɪz] [ðə; ði] ['fɒndənt] [steɪdʒ] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [kriːm] [ɒv; əv] [wiːt] [stɑːtʃ] ,

Boil until it reaches the fondant stage , then add the cream of wheat starch ,

熬 直到 它 到达 这 翻糖 阶段 ， 然后 添加 这 奶油 的 小麦 淀粉 ，

煮至浓稠成糊状后，加入小麦淀粉糊。

[ænd; ənd] [kiːp] ['bɔɪlɪŋ] [ænd; ənd] ['stɜːrɪŋ] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [fɔːmz] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [lʌmp] .
and keep boiling and stirring until it forms into a lump .
和 保持 沸腾 和 搅拌 直到 它 表格 进入 一个 块 .
继续煮沸并搅拌，直到凝结成块。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [ə'baʊt] [hɑːf] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] .
Then add about half a pound of butter .
然后 添加 关于 一半 一个 磅 的 黄油 .
然后加入约半磅黄油。

['kriskəu] [wɪl] [-]
Crisco will [78]
克里斯科 将要 [-]
Crisco 将[78]

[duː; də] [æz; əz] [wel] [ɪf] [sɔːlt] [ɪz] [juːst] [wɪð] [ˌaɪ 'tiː] .
do as well if salt is used with it .
做 作为 出色地 如果 盐 是 用过的 和 它 .
如果加盐一起吃，效果也一样。

[gəʊ] [ɒn] ['kʊkɪŋ] [ðə; ði] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə] [get] [səʊ] [hɑːd] [ðæt] [juː; jʊ] [kæn; kən] ['hɑːdli] ['mænɪdʒ] [ˌaɪ 'tiː] .
Go on cooking the hulwa until it begins to get so hard that you can hardly manage it .
去 在 烹饪 这 胡尔瓦 直到 它 开始 到 得到 所以 难的 那 你 能 几乎 管理 它 .
继续烹煮胡尔瓦，直到它变得非常硬，几乎无法操作为止。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['waɪnglɑːs] [ɒv; əv] [rəʊz] ['wɔːtə(r)] ,
Then add a wineglass of rose water ,
然后 添加 一个 酒杯 的 玫瑰 水 ,
然后加入一杯玫瑰水，

[sʌm; səm] [blɑːntʃt] [ænd; ənd] ['ʃredɪd] ['ɑːməndz] [ænd; ənd] [ðə; ði] ['lɪt(ə)l] [ˌɪn'saɪd] [siːdz] [ɒv; əv] [hɑːf] [ə; eɪ] ['dʌz(ə)n] ['kɑːrdəmənz] .
some blanched and shredded almonds and the little inside seeds of half a dozen cardamons .
一些 焯水 和 碎 杏仁 和 这 小的 里面 种子 的 一半 一个 打 小豆蔻 .
一些去皮切碎的杏仁和六颗小豆蔻的籽。

[dɪ'lɪʃəs] [ænd; ənd] ['nʌrɪʃɪŋ] , [bʌt; bət] ['rɑːðə(r)] [ɪk'spensɪv] . - .
Delicious and nourishing , but rather expensive . 99 .
可口的 和 滋养 , 但 相当 昂贵的 . - .
美味又有营养，但是价格比较贵。99。

['tɜːkɪʃ] [dɪ'laɪt] .
Turkish Delight .
土耳其 喜 .
土耳其软糖。

[ðɪs] ['pɒpjələ(r)] [kən'fekʃn] [ɪz] [meɪd] [baɪ] [ə; eɪ] ['sɪmələ(r)] ['meθəd] [tuː; tə] [nəʊ] . - ,
This popular confection is made by a similar method to No . 98 ,
这 受欢迎的 糖果 是 制成 经过 一个 相似的 方法 到 不 . - ,
这种广受欢迎的甜点是用与98号甜点类似的方法制作的。

[ɪk'septɪŋ] [gʌm] ['ærəbɪk] [ɪz] [juːst] [ɪn'sted] [ɒv; əv] [kriːm] [ɒv; əv] [wiːt] [stɑːtʃ] .
excepting gum arabic is used instead of cream of wheat starch .
除外 胶 阿拉伯 是 用过的 反而 的 奶油 的 小麦 淀粉 .
只是用阿拉伯胶代替了小麦淀粉。

[ðə; ði] [raɪt] [prəˈpɔːʃ(ə)n] [ɪz] [əˈbaʊt] [æn; ən] [aʊns] [ɒv; əv] [ˈpaʊdəd] [gʌm] [ˈærəbɪk] [tuː; tə] [tuː] [paʊndz] [ɒv; əv] [ˈʃʊgə(r)] .
The right proportion is about an ounce of powdered gum arabic to two pounds of sugar .
这 正确的 部分 是 关于 一个 盎司 的 粉末状 胶 阿拉伯 到 二 磅 的 糖 .

正确的比例大约是一盎司阿拉伯胶粉配两磅糖。

[ðə; ði] [ˈbʌtə(r)] [ˈɔːlsəʊ] [ɪz] [əʊˈmɪtɪd] [æt; ət] [ðə; ði] [lɑːst] , [bʌt; bət] [ðə; ði] [ˈɑːmənd] , [rəʊz] [ˈwɔːtə(r)] ,
The butter also is omitted at the last , but the almond , rose water ,
这 黄油 还 是 省略 在 这 最后的 , 但 这 杏仁 , 玫瑰 水 ,

最后也省略了黄油，但保留了杏仁、玫瑰水。

[ænd; ənd] [ˈkɑːrdəmən] [siːd] [ɑː(r); ə(r)] [ˈjuːʒuəli; ˈjuːʒəli] [ˈædɪd] .
and cardamon seed are usually added .
和 豆蔻 种子 是 通常 额外 .

通常还会加入豆蔻籽。

[pres] [ˈɪntuː] [pleɪts] , [kʌt] [ɪn] [skˈweəz] , [ænd; ənd] [rəʊl] [iːtʃ] [skweə(r)] [ɪn] [ˈpaʊdəd] [ˈʃʊgə(r)] .
Press into plates , cut in squares , and roll each square in powdered sugar .
按 进入 盘子 , 切 在 正方形 , 和 卷 每个 正方形 在 粉末状 糖 .

将面团压入盘中，切成方块，然后将每个方块在糖粉中滚一滚。

[ðeə(r)] [ɪz] [æn; ən] [ˈiːzɪə] [wei] , [haʊˈevə(r)] , [tuː; tə] [meɪk] [ˌaɪ ˈtiː] .
There is an easier way , however , to make it .
那里 是 一个 更轻松 方式 , 然而 , 到 制作 它 .

然而，还有一种更简单的制作方法。

[melt] [gʌm] - [drɒps] .
Melt gum - drops .
熔化 胶 - 滴 .

融化软糖。

[ðɪs] [ɪz] [ˈiːzəli] [dʌn] [baɪ] [ˈædɪŋ] [ə; eɪ] [ˈlɪt(ə)l] [ˈwɔːtə(r)] [ænd; ənd] [ˈbɔɪlɪŋ] ,
This is easily done by adding a little water and boiling ,
这 是 容易地 完毕 经过 添加 一个 小的 水 和 沸腾 ,

这很容易做到，只需加少量水煮沸即可。

[ɔː(r)] [baɪ] [ˈkiːpɪŋ] [hɒt] [ɪn] [ə; eɪ] [ˈdʌb(ə)l] [ˈbɔɪlə(r)] [ɔː(r)] [ˈfaɪələs] [ˈkʊkə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] [waɪl] .
or by keeping hot in a double boiler or fireless cooker for a while .
或者 经过 保持 热的 在 一个 双倍的 锅炉 或者 无火 炊具 为了 一个 尽管 .

或者用双层蒸锅或无火炉保温一段时间。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ðə; ði] [ˈɑːməndz] [ænd; ənd] [ˈkɑːrdəmənz] [ænd; ənd] [ˈlemən] [ɔː(r)] [ˈɒrɪndʒ] [dʒuːs] [ɪf] [dɪˈzaɪəd] .
Add the almonds and cardamons and lemon or orange juice if desired .
添加 这 杏仁 和 小豆蔻 和 柠檬 或者 橙子 汁 如果 想要的 .

根据个人喜好，可以加入杏仁、豆蔻和柠檬汁或橙汁。

[dʌst] [ˈpaʊdəd] [ˈʃʊgə(r)] [ɪn] [ə; eɪ] [skweə(r)] [pæn] .
Dust powdered sugar in a square pan .
灰尘 粉末状 糖 在 一个 正方形 平底锅 .

在方形烤盘内撒上糖粉。

[pres] [ɪn] [ðə; ði] [peɪst] , [dʌst] [ˈpaʊdəd] [ˈʃʊgə(r)] [ˈəʊvə(r)] [ðə; ði] [tɒp] .
Press in the paste , dust powdered sugar over the top .
按 在 这 粘贴 , 灰尘 粉末状 糖 超过 这 顶部 .

将糊状物压入，并在顶部撒上糖粉。

[kʌt] [ɪn] [skˈweəz] . - .
Cut in squares . 100 .
切 在 正方形 . - .

切成正方形。100。

['frɒstɪd] [bə'nɑːnəz] .
Frosted Bananas .
磨砂 香蕉 .

糖霜香蕉。

[juːz]['rɑːðə(r)] [griːn] [bə'nɑːnəz][fɔː(r); fə(r)] [ðɪs] .
Use rather green bananas for this .
使用 相当 绿色的 香蕉 为了 这 .

做这道菜要用比较生的香蕉。

[piːl] , [slaɪs] ['krɒswaɪz] , ['sprɪŋk(ə)l] ['laɪtli] [wɪð] [sɔːlt][ænd; ənd] [-]
Peel , slice crosswise , sprinkle lightly with salt and [79]
果皮 , 片 横向 , 撒 轻轻 和 盐 和 [-]

去皮，横切，轻轻撒上盐和[79]

[fraɪ] .
fry .
炒 .

炒。

[biː; bi]['keəf(ə)l][tuː; tə] [kiːp] [ðem; ðəm] [həʊl] [ænd; ənd][nɒt][tuː; tə] [bɜːn] [ðem; ðəm] .
Be careful to keep them whole and not to burn them .
是 小心 到 保持 他们 所有的 和 不是 到 烧伤 他们 .

注意保持它们完整，不要烧焦。

[ə'laʊ] [ðem; ðəm][tuː; tə][get] ['θʌrəli] [kəʊld] , [ðen] [frɒst][æz; əz][daɪ'rɛktɪd][fɔː(r); fə(r)][guː'lɑːb]
Allow them to get thoroughly cold , then frost as directed for gulab jamans
允许 他们 到 得到 彻底 寒冷的 , 然后 霜 作为 指导 为了 古拉布 贾曼斯
([nəʊ] . -) . - .
(No . 94) . 101 .
(不 . -) . - .

让它们彻底冷却，然后按照制作古拉布·贾曼（第 94 号）的说明进行冷冻。101.

[pʌfs] .
Sujee Puffs .
苏吉 泡芙 .

苏吉泡芙。

[meɪk] [ðə; ði] [peɪst] [ə'kɔːdɪŋ] [tuː; tə][nəʊ] . - .
Make the paste according to No . 80 .
制作 这 粘贴 根据 到 不 . - .

按照第80号说明制作糊状物。

[tuː; tə] [meɪk] [ðə; ði] [mɪns] [hiːt] [ə; eɪ]['kʌpfʊl][ɒv; əv] [kriːm] [ɒv; əv] [wiːt] [ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['bʌtə(r)] .
To make the mince heat a cupful of cream of wheat in a little butter .
到 制作 这 剁碎 热 一个 一杯 的 奶油 的 小麦 在 一个 小的 黄油 .

制作肉馅时，将一杯小麦粉和少许黄油一起加热。

[duː; də][nɒt][fraɪ] [ðɪs] [braʊn] , [bʌt; bət] [hiːt] [ɔːl] [θruː] .
Do not fry this brown , but heat all through .
做 不是 炒 这 棕色的 , 但 热 全部 通过 .

不要煎至棕色，但要彻底加热。

[stɜː(r)]['ɪntuː] [ðɪs] [hɑːf][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv] ['dɛsɪ,keɪtɪd] ['kəʊkə,nʌt] , [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] [smɔːl]
Stir into this half a cup of dessicated cocoanut , two tablespoonfuls of small
搅拌 进入 这 一半 一个 杯子 的 干燥的 椰子 , 二 汤匙 的 小的
['siːdləs] ['reɪzɪnz] ,
seedless raisins ,
无籽 葡萄干 ,

在其中拌入半杯椰蓉和两汤匙小颗无籽葡萄干，

[tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['ɑːməndz] ([blɑːntʃt] [ænd; ənd] [slaɪst]) , [ænd; ənd] [ðə; ði] [siːd] [ɒv; əv] [sɪks] ['kɑːrdəmənz] .
two tablespoonfuls of almonds (blanched and sliced) , and the seed of six cardamons .
二 汤匙 的 杏仁 (焯水 和 切片) , 和 这 种子 的 六 小豆蔻 .

两汤匙杏仁（去皮切片），以及六颗豆蔻的种子。

[kʊk] [ðɪs] ['mɪkstʃə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] ,
Cook this mixture for a few minutes ,
厨师 这 混合物 为了 一个 很少 分钟 ,

将此混合物煮几分钟。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] [kʊk] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] [lɒŋgə(r)] .
then add a cup of sugar and cook for a few minutes longer .
然后 添加 一个 杯子 的 糖 和 厨师 为了 一个 很少 分钟 更长 .

然后加入一杯糖，再煮几分钟。

[ðɪs] [wɪl] [nɒt] [biː; bi] [ə; eɪ] [peɪst] , [fɔː(r); fə(r)] [nəʊ] ['wɔːtə(r)] [hæz; həz] [biːn] ['ædɪd] ;
This will not be a paste , for no water has been added ;
这 将要 不是 是 一个 粘贴 , 为了 不 水 有 到过 额外 ;

这不会是糊状物，因为没有加水；

[səʊ] [doʊnt] [θɪŋk] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [nɒt] [raɪt] [ɪf] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['veri] ['krʌmbli] ;
so don't think it is not right if it is very crumbly ;
所以 不 思考 它 是 不是 正确的 如果 它 是 非常 易碎的 ;

所以，如果它非常易碎，也不要认为它不对劲；

[ðæt] [ɪz] [ðə; ði] [wei] [ˌaɪ 'tiː] [ɔːt] [tuː; tə] [biː; bi] .
that is the way it ought to be .
那 是 这 方式 它 应该 到 是 .

就该是这样。

[rəʊl] [ðə; ði] [peɪst] [aʊt] [nɒt] [tuː] [θɪn] , [kʌt] [ɪn] ['sɜːklz] [wɪð] [ə; eɪ] [paʊnd] - ['beɪkɪŋ] - ['paʊdə(r)] [tɪn] .
Roll the paste out not too thin , cut in circles with a pound - baking - powder tin .
卷 这 粘贴 出去 不是 也 薄的 , 切 在 界 和 一个 磅 - 烘烤 - 粉末 锡 .

将面团擀开，不要太薄，用磅数烘焙粉模具切成圆形。

[pʊt] [æz; əz] [mʌtʃ] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['swiːtmiːt] [æz; əz] [juː; jʊ] [θɪŋk] [juː; jʊ] [kæn; kən] [ɪn'kləʊz] , [fəʊld] ['əʊvə(r)] ,
Put as much of the sweetmeat as you think you can enclose , fold over ,
放 作为 很多 的 这 蜜饯 作为 你 思考 你 能 括 , 折叠 超过 ,

把尽可能多的甜食包进去，然后对折，

[meɪk] [æz; əz] ['fænsi] [æz; əz] [juː; jʊ] [laɪk] , [ænd; ənd] ['aɪðə(r)] [fraɪ] [ɔː(r)] [beɪk] .
make as fancy as you like , and either fry or bake .
制作 作为 想要 作为 你 喜欢 , 和 任何一个 炒 或者 烤 .

随心所欲地装饰，煎炸或烘烤皆可。

[ðɪs] [ɪz] [ə; eɪ] ['feɪvərɪt] [swiːt] [æt; ət] ['neɪtɪv] ['wedɪŋz] . - .
This is a favorite sweet at native weddings . 102 .
这 是 一个 最喜欢的 甜的 在 本国的 婚礼 . - .

这是当地婚礼上最受欢迎的甜点之一。102.

['bredkrʌm] [bɔːlz] .
Breadcrumb Balls .
面包屑 球 .

面包屑球。

[mɪks] [draɪ] ['bredkrʌmz] [ænd; ənd] ['greɪtɪd] ['kəʊkəˌnʌt] [tə'geðə(r)] , [ænd; ənd] [ə; eɪ] [fjuː] ['reɪzɪnz] , [tuː] ,
Mix dry breadcrumbs and grated cocoanut together , and a few raisins , too ,
混合 干燥 面包屑 和 磨碎的 椰子 一起 ， 和 一个 很少 葡萄干 ， 也 ，
[ɪf] [laɪkt] .
if liked .
如果 喜欢 .

将干面包屑和椰蓉混合在一起，如果喜欢的话，还可以加入一些葡萄干。

[teɪk] [ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] [hɑːf] [ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd] [bɔɪl] .
Take a cup of sugar and half a cup of water , and boil .
拿 一个 杯子 的 糖 和 一半 一个 杯子 的 水 ， 和 熬 .

取一杯糖和半杯水，煮沸。

[wen] ['sɪrəp] [hæz; həz] [riːtʃt] [ðə; ði] [steɪdʒ] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː] [fɔːmz] [ə; eɪ] [hɑːd] [bɔːl] [ɪn] ['wɔːtə(r)] ,
When syrup has reached the stage that it forms a hard ball in water ,
什么时候 糖浆 有 达到 这 阶段 那 它 表格 一个 难的 球 在 水 ，

当糖浆达到在水中能形成硬球的阶段时，

[pɔː(r)] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['bredkrʌm] [-]
pour over the breadcrumb [80]
倒 超过 这 面包屑 [-]

淋上面包屑[80]

['mɪkstʃə(r)] .
mixture .
混合物 .

混合物。

[məʊld] [æz; əz] [ɪf] ['meɪkɪŋ] ['pɒpkɔːn] [bɔːlz] .
Mold as if making popcorn balls .
模具 作为 如果 制作 爆米花 球 .

像做爆米花球一样捏成球状。

[ɪf] [wʌn] [laɪks] , [ðiːz] [meɪ] [biː; bi] [rəʊld] [ɪn] ['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)] ['ɑːftəwəd] .
If one likes , these may be rolled in powdered sugar afterward .
如果 一 点赞 ， 这些 可能 是 滚动 在 粉末状 糖 之后 .

如果喜欢的话，之后可以裹上糖粉。

[ðiːz] [ɑː(r); ə(r)] ['ɔːlsəʊ] [ə; eɪ] ['veri] [faɪn] [swiːt] [fɔː(r); fə(r)] ['səʊʃ(ə)l] [ænd; ənd] ['mɪʃən(ə)ri] ['fʌnkʃ(ə)nz] [ɒv; əv]
These are also a very fine sweet for social and missionary functions of
这些 是 还 一个 非常 美好的 甜的 为了 社会的 和 传教士 函数 的
[ɔːl] [kaɪndz] . - .
all kinds . 103 .
全部 种类 . - .

这些也是各种社交和传教活动中非常好的甜点。103.

['bɪskɪts] .
Sujee Biscuits .
苏吉 饼干 .

苏吉饼干。

[wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv] [kriːm] [ɒv; əv] [wiːt] [ænd; ənd] [wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] [mɪkst] ['ɪntɪmətli] ;
One pound of cream of wheat and one pound of sugar mixed intimately ;
一 磅 的 奶油 的 小麦 和 一 磅 的 糖 混合 亲密 ；

一磅小麦粉和一磅糖充分混合；

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [hɑːf] [ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] [lɑːd] [ɔː(r)] ['kriskəu] [ænd; ənd] [niːd] [ə'waɪl] .
then add half a cup of lard or crisco and knead awhile .
然后 添加 一半 一个 杯子 的 猪油 或者 克里斯科 和 揉 一会儿 .

然后加入半杯猪油或起酥油，揉捏一会儿。

[fɔːm] [ˈɪntuː] [ˈlɪt(ə)l] [bɔːlz] [ænd; ənd] [ʃeɪp] [ðə; ði] [bɔːlz] [æz; əz] [dɪˈzaɪəd] .
Form into little balls and shape the balls as desired .
形式 进入 小的 球 和 形状 这 球 作为 想要的 .

将面团搓成小球，然后根据需要将小球塑形。

[ˈjuːʒuəli; ˈjuːʒəli] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [ˈsɪmpli] [ˈflætnd] [aʊt] [ˈɪntuː] [skˈweəz] .
Usually they are simply flattened out into squares .
通常 他们 是 简单地 扁平的 出去 进入 正方形 .

通常情况下，它们会被简单地压扁成正方形。

[beɪk] [ə; eɪ] [lait] [braʊn] .
Bake a light brown .
烤 一个 光 棕色的 .

烤至浅棕色。

[biː; bi] [ˈkeəf(ə)l] [ðæt] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [nɒt] [ˈkraʊdɪd] [ɪn] [ðə; ði] [pæn] .
Be careful that they are not crowded in the pan .
是 小心 那 他们 是 不是 挤 在 这 平底锅 .

注意不要让它们在锅里挤得太满。

[-] [nəʊt] :
Transcriber's Note :
转录员的 笔记 :

转录者注：

[ˌhaɪfəˈneɪʃn] [hæz; həz] [biːn] [ˈstændədaiz] .
Hyphenation has been standardised .
连字符 有 到过 标准化 .

连字符的使用已标准化。

[ˈmaɪnə(r)] [ˌtaɪpəˈgræfɪk(ə)l] [ˈerə(r)z] [hæv; həv] [biːn] [kəˈrektɪd] [wɪˈðaʊt] [nəʊt] .
Minor typographical errors have been corrected without note .
次要的 印刷 错误 有 到过 已更正 没有 笔记 .

已更正一些细微的印刷错误，未作任何说明。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。


听书破万卷
开口如有神